IGNACIO DOMÉNECH

El Arte del Cocktelero Europeo

Manera de preparar los Cocktails y demás bebidas exóticas

CONTIENE más de 300 recetas, figurando todos los Clarets Cups y veintidós secciones de Refrescos Americanos.

MADRID

Precio: 2,50 pesetas.

SEGUNDA EDICIÓN NOTABLEMENTE AUMENTADA

MADRID

EL ARTE DEL COCKTELERO EUROPEO

IGNACIO DOMÉNECH

El Arte del Cocktelero Europeo

Manera de preparar los Cocktails,
Ponches y demás bebidas exóticas.

CONTIENE MÁS DE TRESCIENTAS RECETAS, FIGURANDO
TODOS LOS CLARETS-CUPS Y VEINTIDÓS
SECCIONES DE REFRESCOS AMERICANOS É INGLESES

SEGUNDA EDICIÓN

MANUEL MIÑAMBRES
LIBRERIA MODERNA
Gran Vía, 6 BILBAO

MADRID
IMPRENTA HELÉNICA
Pasaje de la Alhambra, 3.

ES PROPIEDAD

ÍNDICE

Páginas.

A guisa de prólogo XV

Cocktails:

Derby-cocktail..... 1
Laws-cocktail..... 1
Omnium-cocktail..... 2
Moraing-cocktail..... 2
Soda-cocktail..... 3
Saratoga-cocktail..... 3
Metropolitain-cocktail..... 4
Japonesa-cocktail..... 4
Old Tom-cocktail..... 5
Saint-James cocktail..... 5
Absenta-cocktail..... 6
Jersey-cocktail..... 6
Martínez-cocktail..... 7
Whisky-cocktail..... 7
Mac-Donalds-cocktails..... 8
Vermut-cocktails..... 8
Manhattan-cocktail..... 9
Gin-cocktail..... 9
Brandy-cocktail..... 10
Chicago-cocktail..... 10
Champán-cocktail..... 11
Francy Brandy-cocktail..... 11
Old-Mand-cocktail..... 12
Japonesa cocktail (otra receta)..... 12
Cold whisky-cocktail..... 12
Cider-cocktail..... 13
Gin crusta-cocktail..... 13
Brandy crusta-cocktail..... 13
Champán-binet-cocktail..... 14
Fixwhisky-cocktail..... 14
Gin-Toddy-coctail..... 14
Sherryand-Bitters-cocktail..... 15

Páginas.

Apple-Toddy-cockail (caliente) 15
Knickerbocker-cocktail 15
Scotch-whisky with-pinè-apple 16
Mulled clàret cocktail (caliente) 16
Coñac y miel cocktail 16
Cocktail-americán 17
Mint-Smasch-cocktail 17
Bossam Coresser-cocktail 17
Mint Julep-cocktail 18
Pic-Me-Up cocktail 18
Vitel-cocktail-Hispania 19
Vitel-cocktail Continental 19
Café-cocktail 19
Bombay-cocktail 20
Boston-Eilip-cocktail 20
Bosson Caresser-cocktail (otra receta) 21
French-cocktail 21
Whisky-Daisy cocktail 21
Martini-cocktail 22
Gran cocktail ginebrino 22
Gran cocktail mundial 22
Gioconda-cocktail 23
Fornarina-cocktail 23
Noveau et gin-cocktail 24
Lovesreviver-cocktail 24
Brandytwist-cocktail 24
Flash of Linghtning (relámpago-cocktail) 25
Alpino-cocktail 25
Rita Schaquetto-cocktail 26
Vitel Jerez-cocktail 26
Vitel Sevillana-cocktail 26
Vitel Eritaña-cocktail 27
Byrrh-cocktail 27
Vittel byrrh-cocktail 27
Vitel Easo-cocktail 28
Vitel Vizcaya-cocktail 28
Vitel condal-cocktail 28
Vitel manzanilla-cocktail 29
Vitel andaluz-cocktail 29
Vitel montilla-cocktail 29
Vitel cubano-cocktail 29
Vitel Diablon-cocktail 30
Vitel baronesa-cocktail 30
Vitel Ideal-room-cocktail 31
Vitel Nilson-cocktail 31

Páginas.

Vitel binet-cocktail 31
Vitel Ponte-cocktail 32
Vitel Ponte-canet-cocktail 32
Vitel Riscal-cocktail 32
Curaçao-cocktail 33
Kummel-cocktail 33
Marrasquino-cocktail 33
Jersey-cocktail 34
Magnolia-cocktail 34
Havrais biter-cocktail 34
Brandy Sling-cocktail 35
Brandy Smach-cocktail 35
Santa Cruz-cocktail 36
Sherry Sangaree-cocktail 36
Ladies Blusch-cocktail 36
Gin-and-Molasses-cocktail 37
Sam Ward-cocktail 37
Modernista-cocktail 37
Porto Wine-cocktail 38
Victoria-cocktail 38
Boston Flip-cocktail 38
Whiskey Fiv-cocktail 49
Bombay-cocktail 49
Duk Niza-cocktail 40
Champagne á perra gorda 40
Vino económico de pasas 41
Vino de pasas 41

Limonadas y naranjadas

Limonada 43
La naranjada 43
Limonada soda-néctar 44
Naranjada soda-néctar 44
Mandarina soda Szarinita 44
Lemon-Squash 45
Naranjada ó mandarina Squash 45
Soda lemonade 45
Sherry lemonade 45
Egg lemonade 46
Egg naranjada 46
Bishop lemonade 46
Cordial lemonade 47
Marrasquino naranjada 47
Limonada con ananas 47

Páginas.

Naranjada con frambuesa..... 47
Rhinewine lemonade..... 48
Tokay limonada..... 48
Jerez limonada..... 48
Horchata limonada..... 48

Smashes:

Whisky Smash..... 50
Gin-Smash..... 50
Brandy Smash..... 51
Kummel Smashes..... 51
Ideal Smashes..... 51

Slings:

Scotch whisky Sling..... 52
Gold-gin Sling..... 52
Cold Brandy Sling..... 52
Cold whisky Sling..... 53
Hot gin Sling..... 53
Hot whisky Sling..... 53
Rospberry Sling..... 54

Flips:

Boston Flip..... 55
Glasgow Flip..... 55
Port Flip..... 55
Jerez Flip..... 56
Sherry Flip..... 56
Whisky Flip..... 56
Brand Flip..... 57
Romp-Flip..... 57
Málaga Flip..... 57

Fizzes:

Silver Fizz..... 58
Galden Fizz..... 58
Whisky Fizz..... 59
Brandy Fizz..... 59
Byrrh Fizz..... 59

Páginas.

Glory Fizz..... 60
Gin Fizz..... 60

Sangarées:

Porto ó Madera Sangarée..... 61
Jerez ó Málaga Sangarée..... 61
Ale Sangarée..... 61
Brandy Sangarée..... 62
Scherry Sangarée..... 62
Porter Sangarée..... 63
Mahou Sangarée..... 63
Gin Sangarée..... 63

Pousse-café:

Danish Pousse café..... 64
Knicherbein..... 64
Pousse café francés..... 64
Pousse café americana..... 65
Santinas Pousse café..... 65
Saratoga Pousse café..... 66
Pousse L'Amour..... 66
Golden-Slipper..... 67
Pousse café Parisién..... 67
Persey Pousse café..... 68

Los grogs:

Grog de ordinario..... 69
Grog á la Americana..... 69
Grog al Rom..... 70
Los grogs..... 70
El grog americano..... 70
Grog indiano..... 71
Grog de menta..... 72
Grog de aguardiente..... 72
Grog de kirsch..... 72
Grog de marrasquino..... 72
Grog de whisky ó gin..... 72
Grog á la Inglesa..... 73
Grog del Papa..... 73
Licor de café..... 73

Páginas.

Clarets-cups:

Claret-cup 74
Claret-cup á la Rusa 74
Crimean-cup 75
Champán cup 75
Champán Binet-cup 76
Sauterne Claret-cup 77
Moselle de granadas-cup 77
Málaga melocotón-cup 77
Chablis frutas cup 77
Claret-cup de Rioja blanco 78
Swedisch-Bowl-cup 78
Claret-cup madrileño 78
Balaklava-Néctar-cup 79
Claret-cup á la Malagueña 80
Burfundy claret-cup 80
Ponche para las soirées 81
Limonada de vino magnífica 81
Helado espuma de limón 81
Helado espuma de naranja 82
Cidet claret-cup 83
Loving claret-cup 83
Hoc ó Moselle claret-cup 84
Término inglés de la palabra cup 84
Otros clarets-cups al champán 84
Claret whisky with piné-aplé 85
Mulled claret cocktail (caliente) 86

Egg-Nogg:

Málaga Egg-Nogg 87
Sherry Egg-Nogg 87
Baltimore Ngg-Nogg 88
Americano Egg-Nogg 88
Imperial Egg-Nogg 89
Egg-Nogg 89
Egg-Nogg de whisky 90

Juleps:

Champán Julep 91
Mint-Julep 92
Whisky-Julep 92
Gin-Julep 92

Páginas.

Fixes:

Saint-Croix-Fix 93
Gin-Fix 93
Brandy-Fix 94
Whisky Fix 94

Sours:

Rou-Sour 95
Brandy-Sour 95
Whisky-Sour 96
Gin-Sour 96

Coolers:

Rocky-Cooler 97
Brunswick-Cooler 97

Daisyes:

Brandy-Daisy 98
Gin-Daisy 98
Ginger-Daisy 98
Rhum-Daisy 99
Whisky-Daisy 99

Crustas:

Coñac-Crusta 100
Gin-Crusta 100
Whisky-Crusta 101
Saint-Croix-Crusta 101

Toddyes:

Brandy-Toddy 102
Whisky-Toddy 102
Gin-Toddy 102
Hat Brandy-Toddy 103

Páginas.

Fórmulas diversas:

Baltimore-Coffé..... 104
Coffée-Cobbler..... 104
Kis-me quick..... 105
Soyer-Champán..... 105
Pick-Me-Up..... 105
Hot-Stone-France..... 106
Port-Negue..... 106
Stone-France..... 106
White-Lion..... 107
John-Collins'Gin..... 107
Bhisop..... 107
Tom-Collins'Brandy..... 108

Cobblers:

Sauterne-Cobbler..... 109
Sherry-Cobbler..... 109
Whisky-Cobbler..... 110
Derby-Cobbler..... 110
Port-Wine-Cobbler..... 110
Claret-Cobler..... 111
Rhine Wine-Cobbler..... 111
Champán-Cobbler..... 112

Los Ponches:

Cosmodo-Jitain Punch..... 113
Brandy-Punch..... 113
Kirschwasser-Punch..... 114
Hot-Irish-Punch..... 114
Gin-Punch..... 114
Tip-Top-Punch..... 115
Roman-Punch..... 115
Arrack-Punch..... 116
Curaçao-Punch..... 116
Champán-Punch..... 116
Eldorado-Punch..... 117
Milk-Punch..... 117
Swedis-Punch..... 118
Egg-Milk-Punch..... 118

Páginas.

Sauternes ó Rioja-Punch 118
Hote Milk-Punch 119
Sherry-Punch 119
Mississipí-Punch 119
Porto-Punch 120
Orgeat-Punch 120
Hot-Arrak Punch 121
Rhum-Punch 121
Claret-Punch 121
Gloria-Punch 122

Especialidades culinarias:

Milk-Punch 123
Ponche á la Romana (helado) 123
Ponche á la Madrileña 124
Ponche Reina Marguerita 124
Blue-Blazes (Llamas azules) 125
Tehai 125
Punch á la Fornarina 126
Punch Flis-Flas 126
Punch-Lyones 126
Punch-Altamira 127
Punch á la Imperial 127
Punch Marquesa 127
Vino caliente 127
Vino caliente con naranja 128
Chocolate al vino á la vienese 128
Jarabe de goma 128
Jarabe de agua natural 129
Jarabe de grosella ó frambuesa 129
Mazagrán 129
Kummel con Soda 130
Merengue italiano 130

Á GUISA DE PRÓLOGO

Tenemos la inmensa satisfacción de notificar á nuestros queridos lectores, que en la presente obra ofrecemos la segunda edición de *El Arte del Cocktelero Europeo* que hemos aumentado considerablemente, en vista del favor que ha logrado obtener del gran público de España y América y otros sitios del Extranjero.

En menos de nueve meses hemos agotado una edición de algunos millares de ejemplares, siendo éste el mayor elogio de la obra.

De modo, querido lector, que tengo el gusto de ofrecerte una obra utilísima también en España, como son las bebidas exóticas de preparaciones instantáneas, inglesas y americanas, que disfrutan en todo el mundo ilustrado de una reputación muy grande.

Tienen su origen en los «Bars» en esta clase de establecimientos fué donde salió la imensa mayoría de sus preparaciones, de refrescos para todos los gustos, y así como también las preparaciones de bebidas naturales y calientes.

En España no teníamos ninguna obra en que explicara este especial trabajo en castellano; y por consiguiente, nosotros, siempre amantes de todo lo que puede significar un progreso auténtico, hemos procedido á la reco-

pilación de las recetas que se ejecutan diariamente en los grandes «Bars» norte-americanos, ingleses, alemanes, franceses y muchos de los que tienen también su origen en España, compuesto de géneros también españoles.

Figuran en esta obra más de trescientas recetas en que hallarán el secreto de todas sus mixturas explicadas y presentadas con una sencillez que pueden comprender bien todos en general.

Los dueños de toda clase de «Bars», los camareros de los mismos, de los Cafés y Restaurants y á todo el público en general, creemos y estamos convencidísimos, de la grandísima utilidad que obtengan con esta interesantísima obra.

Prácticamente he tenido ocasión de observar como cliente de varios establecimientos, y en conversaciones con dueños de «Bars» y camareros, de que les sería de una ayuda inmensa un libro de esta naturaleza; y así el dueño de un «Bar» ó Café podrá complacer siempre á toda clase de clientela, que le pida alguna de estas composiciones y sepa dirigirlas y componerlas bien; además de contar con un nuevo aliciente de ingreso, en despachar más licores y otros ingredientes, que se renuevan muy pocas veces al año.

A todos los camareros en general de todos los Hoteles, ó en los de los Balnearios, Casi-

nos, en fin, casas que por lo general están surtidas de toda clase de géneros, puedan dar muestras de otras aptitudes en su arte. Resumiendo en forma lógica, el buen resultado para todos los camareros y cocineros españoles, y quedamos así á la altura digna de nuestra clase, como puede ser el de la mayoría de obreros de la misma índole que nos traen del extranjero con demasía, por estudiar éstos con más afán y seriedad todos los detalles de su arte que antes nosotros no le dábamos ninguna clase de importancia.

Estudiando con detenimiento las recetas de dicha obra, encontrarán sorpresas de sensaciones nuevas, siendo todas sus combinaciones simples é ingeniosas; siendo, como hemos dicho, generalmente imaginada por norteamericanos é ingleses; que han sido ellos sus primeros *amateurs*. Hallarán recetas para todos los gustos, desde las dulces limonadas y naranjadas, delicias de los niños y señoras, hasta los más fuertes de gustos extravagantes y fuertes Cocktails y Clarets-cups, destinadas á las personas de estómago menos delicado.

En las temporadas estivales en el fresco de las sombras de todas las capitales, ó en el campo en pleno paisaje, así como también en invierno al lado del fuego, y á todas las personas de gustos refinados, se pueden ellas mismas preparar sus bebidas favoritas á su

predilección, sabiéndolas aplicar según á las épocas ó estaciones del año.

Durante el curso de este libro puede verse en qué se emplean muchos elementos, como son Licores y Vinos, que se compran por botellas en el comercio, tales como Coñacs, Ron, Kirschs, Curaçao, Benedictine, Marrasquino, Sherry Brandy, Fin champán, Jerez, Madera, Porto, Rioja, Burdeos, Marsala, Seltz, Soda-Water, etc., pues en esta obra no se trata de la composición de estos Vinos, Aguas y Licores, Vermouths, Absentas, Amers-Picons, Anisettes, etc., etc.

Daremos, sin embargo, una ligera idea de algunos de los licores que más entran en combinaciones en el presente libro, como son por ejemplo. Whisky, Gin, Marrasquino, Curaçao, Ron ó Tofia; Kirschs, Cidra, Coñac y Aguardiente de caña.

El Whisky ó Gin es un producto de la destilación de cereales con el enebro. Los hay de varias marcas, que por lo general proceden de Inglaterra.

El Marrasquino es un licor extractado de las guindas ó cerezas negras.

El Curaçao es un licor compuesto de corteza de naranjas secadas al sol, puestas en infusión durante quince días con alcohol, mezclándose después con igual cantidad de jarabe de azúcar, filtrándose como los demás licores. Ron ó Tofia, dáse este nombre en

América al extracto de la melaza de azúcar.

Kirschs-Wasser, en Alemania, es el extracto de los huesos de cerezas y ciruelas.

La Cidra, el extracto de manzanas ó peras.

El Coñac es de uva moscatel, nombre del país donde se fabrica.

Aguardiente de caña, llámase así en las Islas Francesas y en las Indias Orientales el extracto de la caña de azúcar.

La Soda Water, también es uno de los factores que se usan mucho en la composición de recetas de esta obra. Esta agua fué creada en Inglaterra, esta gaseosa está cargada de bicarbonato de sosa. Se toma mucho también en las comidas para activar la digestión. Se adopta esta agua gaseosa en botellas de forma especial, á fin de que ellas estén siempre echadas, son de forma alargada y puntiaguda.

La composición de la *Soda-Water* es como sigue: *Bicarbonato de sosa una parte, Agua gaseosa simple 650 partes.* Se hace disolver el bicarbonato dentro del agua que hace su efervescencia en la forma ordinaria.

Los principales componentes del Agua de Seltz son el ácido tártrico pulverizado y el bicarbonato de sosa también en polvo, y estos factores en iguales cantidades, etc., etc.

También diremos algo de cómo se compone el jarabe de goma, que figura en muchas recetas; después de la idea fundamental que expondremos, puede variarse, añadiendo

las esencias que se quieran, pero para estas composiciones siempre se usa al natural.

Las cantidades siempre son como sigue: Goma arábiga, 1 kilo; agua, 1 litro; azúcar, 8 kilos; agua, 5 litros. Se lava primero la goma con agua, á fin de que se quiten todas sus impurezas y polvo, y en seguida se funde con el litro de agua, que hemos contado de primera intención, removiendose de vez en cuando; y se pasa esta disolución por un filtro bueno. Hacer vuestro jarabe con los 8 kilos de azúcar, con 5 litros de agua; cuando quede cocido á punto que haga un poco de cuerpo, se le mezcla la disolución de la goma y hágasele obtener unos 32 grados y déjese enfriar y póngase en botellas, y también en este punto se le puede añadir medio litro de agua de flor de azahar.

Creemos suficientemente explicada la idea en general de los principales componentes. Esta obra no nos hemos propuesto que sea un recetario de licores, sino sólo lo que justifica su título.

Damos punto final á este prólogo de refrescos y cocktails; y nos consideramos más que suficientemente agradecidos por el éxito alcanzado en nuestra primera edición, y con haber conseguido el favor y la simpatía de todos los *amateurs* de este género de composiciones.

Madrid. I. Doménech.

REFRESCOS INGLESES Y AMERICANOS

COCKTAILS

Derby-cocktail (1)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL).

Llenar la mitad con pedacitos de hielo picado, y añadir:

Seis gotas de angostura.

Seis ídem de jarabe de piña de América.

Seis ídem de marrasquino de Zara.

Tres cuartos de una copa en que se bebe el vino Madera, de fino champán (coñac).

Mezclarlo bien, poner cuatro hermosas fresas dentro de una copa de las que se suele servir el vino de Burdeos, y echar vuestra bebida encima: añadir una rodaja delgadísima de limón; llenar por último la copa con champán.

Sírvase con pajas de refrescos.

Laws-cocktail (2)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo, una parte con hielo picado, y añadir:

Un huevo bien fresco.

Una cucharada de las que se toma el café de azúcar en polvo.

Una copa de las que se bebe el Madera, de vino Porto tinto.

Una ídem licor de fino champán (coñac).

Mézclese bien y se pasa en una copa de champán (que se bebe él); rallar un poco de nuez moscada por encima, y sírvase con grandes pajas.

Omnium-cocktail (3)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar la mitad del vaso con hielo picado y añadir:

Dos cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de azúcar.

Cuatro gotas de angostura.

Seis ídem de marrasquino.

Una copita de vermut Noilly.

Mezclarlo bien y se pasa dentro de una copa de las que se sirven *Cocktails*; agregar una rodaja de limón delgadísima (ó limón exprimido), y sírvase con pajas pequeñas.

Moraing-cocktail (4)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cuatro ó cinco pequeños trozos de hielo, y añadir:

Dos cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de goma.

Una cucharada de las que se toma el café, de curaçao.

Cuatro gotas de angostura.

Tres gotas de absenta.
Una copa de licor de fino champán (coñac).
Una copa de licor, de Scotch whisky.
Un trozo de limón exprimido.
Mezclarlo bien y terminar de llenar el vaso con agua de Seltz; agitarlo con una cuchara de servir refrescos de soda, pasándola antes con azúcar en polvo.

Soda-cocktail (5)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cinco ó seis pedacitos de hielo, y añadir:
Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo.
Seis gotas de angostura.
Llenar la copa ó vaso de media botella de limón soda (gaseosa de limón). Muévase bien con una cuchara, y sírvase con una rodaja de naranja jugosa.

Saratoga-cocktail (6)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese hasta la mitad con pedacitos de hielo, y añadir:
Seis gotas de angostura.
Una copa de coñac.
Una copa de whisky.
Dos copas de vermut Noilly.
Mézclese bien y se pasa en una pequeña copa en que se suele beber el vino Burdeos; sírvase con una delgadísima rodaja de limón y pajas pequeñas.

Metropolitain-cocktail (7)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo hasta la mitad de pedacitos de hielo, y añadir:

Una copa de las que se bebe el vino Madera, de vermut Noilly.

Media copa de coñac.

Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar.

Seis gotas de angostura.

Mézclense bien, y se pasa dentro de una copa de las que se bebe el vino Burdeos.

Sírvase con pajas pequeñas.

Japonesa-cocktail (8)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo á la mitad con hielo picado á pedacitos, y añadir:

Una cucharada de las que se toma la sopa de jarabe de horchata.

Cuatro gotas de angostura.

Una copa de las que se bebe el Madera, de coñac.

Mézclese bien todo y se pasa á una copa de cocktail; sírvase con pajas pequeñas.

Old Tom-cocktail (9)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar á la mitad con hielo picado, y añadir:

Dos cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de azúcar.

Una cucharada íd. íd de curaçao.

Seis gotas de angostura.

Una copa de las que se bebe el Madera, de Old-Tom-Gin. Mézclese bien y se pasa á una copa de cocktail. Agregar un trozo de limón exprimido, y sírvase con pajas pequeñas.

Saint-James cocktail (10)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo á la mitad de hielo picado á pedacitos, y añadir:

Dos cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de azúcar.

Tres cucharadas íd. íd. de curaçao.

Tres cucharadas íd. íd. de anisette.

Seis gotas de angostura.

Una copa de las que se bebe el Madera, de ron Saint-James.

Mézclese bien, y se pasa á una copa de cocktail; agregar un pedacito de limón exprimido.

Sírvase con pequeñas pajas.

Absenta-cocktail (11)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo hasta la mitad con hielo picado á pedacitos y añadir:

Cuatro cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de azúcar.

Dos cucharadas de ídem íd. de anisette.

Seis gotas de angostura.

Una copa de las que se bebe el vino de Madera, de absenta.

Una copa íd. íd. de agua filtrada.

Mezclarlo bien todo y se pasa á una copa de cocktail; se le incorpora zumo de limón y un poco de corteza con toda su forma delgada como una hoja de papel.

Sírvase en pajas pequeñas.

Jersey-cocktail (12)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso se ponen cuatro ó cinco trozos de hielo picado; añadir:

Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo.

Seis gotas de angostura.

Una copa de las que se bebe el vino Madera, de cidra.

Mézclese bien todo y se pasa á una copa de cocktail; añadir un trocito de limón exprimido y sírvase con pequeñas pajas.

Martínez-cocktail (13)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo á la mitad con pedacitos de hielo picado, y añadir:

Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar.

Seis gotas de angostura.

Un tercio de copa de las que se bebe el vino Madera, de fino champagne (coñac).

Media copa de las que se bebe el vino Madera de vermut Noilly.

Mézclese bien y se pasa todo á una copa de cocktail.

Sírvase en pequeñas pajas.

Whisky-cocktail (14)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese tres partes de hielo picado á pedacitos; añadir:

Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar.

Una cucharada de las de café, de curaçao (licor).

Seis gotas de angostura.

Una copa de las que se bebe el Madera, de Scotch whisky.

Mézclese bien todo y se pasa á una copa ó vaso de cocktail; agregar un pedazo de limón exprimido.

Sírvase con pequeñas pajas.

Mac-Donalds-cocktails (15)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese á la mitad con pedacitos de hielo; añadir:

Una cucharada de las de café, de curaçao.

Cuatro gotas de angostura.

Media copa de las que se bebe el Madera, de whisky.

Media copa de íd. íd. de vermut Torino.

Mézclese bien todo y pasarlo á una copa de cocktail.

Sírvase con pequeñas pajas

Vermut-cocktail (16)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

O llenar la mitad con pedacitos de hielo; añadir:

Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar.

Una cucharada de íd. íd., de gin.

Una cucharada de íd. íd., de curaçao.

Seis gotas de angostura.

Una copa de las que se bebe el vino Madera, de vermut Noilly.

Mézclese bien, y se pasa á una copa de cocktail, añadir un pedazo de limón exprimido.

Sírvase con pequeñas pajas.

Manhattan-cocktail (17)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese á la mitad con pedacitos de hielo picado; añadir:

Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar.

Seis gotas de angostura.

Un tercio de copa de las que se bebe el vino Madera, de whisky.

Media copa de íd. íd., de vermut Noilly.

Mézclese todo, y se pasa á una copa ó vaso de cocktail.

Sírvase con pequeñas pajas.

Gin-cocktail (18)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo á la mitad con hielo picado; añadir:

Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar.

Dos cucharadas de íd. íd., de curaçao.

Seis gotas de angostura.

Una copa de las que se bebe el Madera, de gin.

Mézclese bien todo, y se pasa á una copa de cocktail.

Agregar un pedacito de limón exprimido.

Sírvase con pequeñas pajas.

Brandy-cocktail (19)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese á la mitad con hielo picado; añadir:

Tres cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar.

Dos cucharadas de íd. íd., de curaçao.

Seis gotas de angostura.

Una copa de las que se bebe el Madera, de coñac.

Mézclese bien todo, y se pasa á una copa de cocktail; agregar un pedazo de limón exprimido y sírvase con pequeñas pajas.

Chicago-cocktail (20)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar tres partes del vaso con hielo picado; añadir:

Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar.

Tres cucharadas de íd. íd., de curaçao.

Seis gotas de angostura.

Una copa de las de beber vino Madera, de fin champán.

Mezclar bien todo, y pasarlo en una copa ó vaso de cocktail; agregar un pedazo de limón exprimido.

Sírvase con pajas pequeñas.

Champán-cocktail (21)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar una parte de hielo picado; añadir:
Una cucharada de las de café, de jarabe de azúcar.
Dos cucharadas de curaçao rojo.
Seis gotas de angostura.
Llenar el vaso ó copa de cocktail con champán.
Mézclese bien, añadir un poco de zumo de limón y sírvase con pajas pequeñas.

Fancy Brandy cocktail (22)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo á la mitad con hielo picado á pedacitos; añadir:
Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar.
Dos cucharadas de marrasquino.
Seis gotas de Angostura.
Una copa de la de Madera, de fin champán:
Añadir un trozo de limón exprimido.
Mézclese bien todo; pasarlo todo á una copa de cocktail, donde se habrá humedecido el borde con limón.
Sírvase con pajitas.

Old Mand cocktail (23)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Poner una gran cucharada de hielo picado.
Cinco gotas de angostura bitters.
Media copa de licor de curaçao.
Una copa de licor de Rhy whisky.
Dos copas de licor de vermut Torino.
Una rodaja finísima de limón.
Remuévase con una cuchara, y sírvase en una copa mediana.

Japonesa-cocktail (otra receta) (24)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una docena de gotas de rogart's Bitters.
Una pequeña copa de jarabe de horchata.
Una pequeña copa de coñac, ó Brandy.
Una rodaja de limón.
Una buena cucharada de hielo picado.
Terminar de llenar el vaso con agua de Seltz.

Cold whisky cocktail (25)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Meter una cucharada de azúcar en polvo dentro de medio vaso de agua. Añadir una copita de whisky y algunos pedacitos de hielo picado; remuévase y sírvase en copas medianas.

Cider cocktail (26)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una parte de una pequeña copa de bitters, una cucharada de azúcar; llenar el vaso con cidra frappé. Mézclese bien y poner una rodaja de limón encima de la copa.

Gin crusta cocktail (27)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

El jugo de un limón dentro de un vaso.
Una copita de licor gin.
Una copita de jarabe de goma.
Una docena de gotas de curaçao.
Seis gotas de bitters.
Una buena cucharada de hielo picado.
Remuévase bien, y se vierte dentro de copa ó copas de cocktails de color rojo ó verde ligero; humedeciendo los bordes con limón pasado por azúcar en polvo; y, por último, se pone una corteza de limón cortada finísimamente en forma de espiral, colocándolo de forma que ocupe desde el borde al fondo de cada copa.

Brandy crusta-cocktail (28)

Se prepara de igual forma que en la receta anterior, poniendo la misma cantidad de Brandy, en lugar de la misma cantidad de gin.
Asimismo puede prepararse con whisky.

Champán-binet cocktail (29)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Diez gotas de angostura bitters.
Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo.
Un poco de jugo de limón.
Terminar de llenar la copa con champán binet.
Remuévase bien y sírvase en copa ó copas de cocktails.

Fixwhisky cocktail (30)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso se pone una cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar.
Una copita de licor de whisky.
Una cucharada de hielo picado.
Una rodaja fina de limón.
Llénese con agua filtrada; mézclese con una cuchara; incorporar algunas fresas ó frambuesas, grosellas, etc., según la estación del año.

Gin-Toddy-cocktail (31)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una pequeña copa de gin.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Una cucharada de hielo picado.
Llénese con agua filtrada; muévase con una cuchara.

Sherryand-Bitters-cocktail (32)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En una copa de las que se bebe el vino Madera de Sherry (ó Jerez), añadiendo una cucharada de las que se toma el café, de angostura bitters, un trozo de hielo picado.

Apple-Toddy cocktail (caliente) (33)

(PREPARARLO EN UNA PONCHERA)

Una copa de aguardiente de cidra (Calvados).
Una cucharada de azúcar.
Un poco de nuez moscada rallada.
Una rodaja de manzana reineta.
Se vierte una cantidad discreta de agua hirviendo sobre estos ingredientes.

Knickerbocker-cocktail (34)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

El jugo de medio limón.
Una rodaja finísima de limón.
Tres cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de frambuesa.
Una cucharada grande de hielo picado.
Dos copitas de ron Santa Cruz, de la Negrita.
Algunas gotas de curaçao.
Mézclase muy bien, y se vierte en vaso ó vasos de cocktails; sírvase con alguna fruta del tiempo, fresas ó frambuesas.

Scotch-whisky with-piné-aple (35)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso se pone un trozo de piña de América, fresca, cortada á cuadritos; póngase á macerar con Scotch whisky.

Sírvase en copitas de cocktails con hielo picado.

Mulled claret cocktail (caliente) (36)

En una cacerola esmaltada se pone una botella de vino de Borgoña, un limón cortado á trozos, 125 gramos de azúcar, una copa de vino Marsala, un trozo de canela en rama, un clavo de especies. nuez moscada rallada.

Caliéntese mucho sin que se deje hervir, y sírvase en copas de las que se bebe el vino de Madera.

Coñac y miel-cocktail (37)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Pónganse dos cucharadas de hielo picado.
Dos cucharadas de las de café, de miel.
Dos copas de licor de coñac.
El jugo de medio limón.
Llénese de agua de Seltz, ó limonada gaseosa.

Cocktail American (38)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Esta bebida americana es muy aperitiva y agradable.

Por cada persona, medio vaso de agua.
Media copa de ron, de kirsch ó de coñac.
Media cucharada de las de café, de absenta.
Una cucharada de azúcar en polvo.
Algunas gotas de bitters.
Un poco de canela en polvo.
Un poco de vainilla y nuez moscada.
Una yema de huevo.
Muévase bien y déjese uno ó dos minutos entre hielo picado.

Mint-Smasch-cocktail (39)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar la mitad del vaso con soda y hielo picado.
El jugo de un limón.
Una copa de vino Burdeos.
Algunas hojas frescas de hierbabuena (menta) fresca.
Remuévase bien todo y sírvase con pajas.

Bossam Coresser-cocktail (40)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una yema de huevo bien fresca.
Hasta medio vaso de hielo picado.

Una cucharada de azúcar en polvo.
Tres copitas de coñac (fino champán).
Remuévase y sírvase en copa de cocktail, con un poco de nuez moscada encima.

Mint Julep-cocktail (41)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso se pone una cucharada de azúcar en polvo.
Cuatro cucharadas de manteca fresca.
Cuatro copas de coñac (fino champán).
Echar la suficiente soda para llenar la copa de soda ó gaseosa. Incorporar algunos granos de pasa, alguna fresa ó frambuesa.
Sírvase con grandes pajas.

Pic-Me-Up cocktail (42)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Tres partes de hielo picado.
El jugo de media naranja.
Una copita de curaçao tinto.
Una copa de coñac viejo.
Llenar el vaso con champán.
Mézclese todo con una cuchara.
Sírvase con una rodaja fina de limón, y pajas grandes.

Vitel-cocktail Hispania (43)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En una cocktelera se pone medio vaso de vino Rioja ó Burdeos, con dos azucarillos pequeños, y el jugo de medio limón, hielo picado, seis gotas de anís, un poco de canela en rama; remuévase y pasarlo á una copa alta; llenarla con soda ó agua de Seltz; retirar la canela.

Servirlo con pajas.

Vitel cocktail Continental (44)

En una cocktelera se pone medio vaso de vino Rioja y se le añade media copita de kirsch, hielo picado, el zumo de medio limón, un poco de azúcar.

Remuévase bien y se pasa á una copa alta, llena de agua Seltz.

Servirlo con pajas.

Café cocktail (45)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una copa de vino Porto, de Madera.
Una cucharada de coñac.
Una cucharada de azúcar en polvo.
Dos yemas de huevo.
Una cucharada de hielo picado.

Hacer una mezcla moviéndola con una cuchara; se agita, y aumentar agua de Seltz.

Se le da este nombre de café á este cocktail, porque resulta que tiene igual color que el café con leche.

Bombay cocktail (46)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cantidades para dos personas:
En una cocktelera, se ponen:
Cuatro cucharadas de curaçao.
Dos cucharadas pequeñas de goma.
Cuatro cucharadas de coñac.
Corteza de limón cortada delgadísimamente.
Dos cucharadas de hielo picado.
Agua Seltz.
Se sirve en copas de cocktail y pajas.

Boston-Eilip-cocktail (47)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso poner:
Una cucharada de hielo picado.
Una cucharada de azúcar en polvo.
Tres cucharadas de Scotch whisky.
Una yema de huevo.
Una punta de nuez moscada.
Se remueve y se pasa por una estameña ó colador finísimo á copas de cocktail.

Bosson Caresser-cocktail (otra receta) (48)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una cucharada de hielo picado.
Una cucharada de jarabe de frambuesa.
Dos cucharadas de Brandy.
Un huevo entero batido.
Dos cucharadas de leche.
Se agita fuertemente, y se pasa á copas de cocktails.

French-cocktail (49)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una yema de huevo.
Dos cucharadas (de café) de azúcar en polvo.
Dos cucharadas (de sopa) de vino de Porto.
Una cucharada (de sopa) de fino champán (coñac).
Una cucharada (de sopa) de agua filtrada.
Una cucharada de hielo picado.
Remover la yema de huevo con el azúcar; á continuación desleir el agua, después el vino de Porto, el coñac, el hielo; remuévase y sírvase.

Whisky-Daisy cocktail (50)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cuatro cucharadas de whisky escocés.
Una cucharada (de café) de horchata.
Una cucharada (de café) de jarabe de goma.
El jugo de un limón.

Una cucharada de hielo picado.
Remuévase, y pasar el líquido á copa de servir el cocktail, y llénese de soda Water ó agua Seltz.

Martini-cocktail (51)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cuatro cucharadas de gin.
Cuatro cucharadas de vermut Torino.
Una cucharada de hielo picado.
Cinco gotas de angostura bitter.
Se agita y se pasa en copa de cocktail.

Gran cocktail Ginebrino (52)

Proporción para una persona:
En una cocktelera se echa:
Una copita de ginebra.
Una cucharada de las de café, de piper.
Una cucharada de jarabe de goma.
Dos gotas de esencia de tamarindos.
Tres pedacitos de corteza de limón.
Otro tanto de lo que ocupan todos los anteriores ingredientes, de agua.
Se bate, y cuando comience á hacer espuma se sirve poniendo en el vaso unos pedacitos de hielo

Gran cocktail Mundial (53)

Proporción para dos personas.
En una coctelera de cristal se echa:
Dos cucharadas de curaçao.

Una cucharada de marrasquino.
Una cucharada de coñac.
Ocho gotas de bitter.
Cuatro cucharadas de hielo.
Se bate bien y se sirve en vasos pequeños de cocktail con una paja.

Gioconda-cocktail (54)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Proporción para una persona:
En una cocktelera ó vaso se echa:
Una cucharada de vermut Torino.
Una cucharada de curaçao.
Una cucharada de kummel.
Una cucharada de jarabe de goma.
Dos cucharadas de hielo picado.
Una rodaja de naranja jugosa.
Se bate un poco y se pasa á vaso ó vasos de cocktail con una paja.

Fornarina-cocktail (55)

Proporción para una persona:
En la cocktelera se echa:
Una cucharada de jarabe de horchata.
Una cucharada de kirsch.
Una cucharada de curaçao.
Una cucharada de grosella roja fresca en cada cocktail.
Una cucharada de hielo raspado.
Cucharada y media de agua Seltz.

Se bate un poco y se pasa á la copa ó vaso de cocktail. Sírvase con una paja.

Noyeau et Gin-cocktail (56)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Se pone una mezcla de:
Media copa de las que se bebe el Jerez, de Noyo (Noyau).
Media copa de gin.
Cinco gotas de kirsch y de bitter.
Una cucharada de hielo picado.
Se remueve y se pasa á un vaso de cocktail, guarneciéndose con una cereza y un poco corteza de limón.

Lovesreviver-cocktail (57)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Se mezcla:
Una yema de huevo bien fresca.
Media copa de coñac viejo.
Media copa de marrasquino.
Media copa de kirsch.
Se pasa á una copa ó vaso de cocktail, removiéndolo con una cuchara el último momento.

Brandytwist-cocktail (58)

Dentro de una copa de las que se bebe el vino de Burdeos:
El jugo de medio limón.

Una cucharada de las de café, de jarabe de grosella.
Una copa de las de Jerez, de coñac.
Una cucharada de hielo picado.
Una rodaja fina de limón.
Remover la mezcla, y se pasa en copa ó copas de cocktail. Servir con pajas.

Flash of Linghtninh (relámpago-cocktail) (59)

En una copa de las que se acostumbra beber gaseosa ó soda, se mezclan los siguientes ingredientes:
Una copa de las que se bebe el Jerez, de coñac.
El jugo de medio limón.
Un poquito de pimienta cayena.
Media cucharada de jarabe de grosella.
Dos cucharadas de hielo picado.
Se pasa y se sirve en copa que se suele beber el vino de Burdeos.

Alpino cocktail (60)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Se mezclan los siguientes ingredientes:
Una copita de las de licor, de curaçao.
Una copita ídem íd. íd., de coñac.
Una cucharada de jarabe de frambuesa.
Dos cucharadas de hielo picado.
Se pasa á una copa de cocktail, y servir con pajas.

Rita Schaquetto-cocktail (61)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Pónganse dos cucharadas de hielo picado, y añadir:
Una copita de Benédictine.
Media copa de kirsch.
Media copa de coñac.
Media copa de curaçao.
Cuatro gotas de jarabe de goma.
Una escalopita de piña de América fresca.
Se pasa á una copa de cocktail.

Vitel Jerez-cocktail (62)

Porporciones para un cocktail:
Media copa de vino Jerez, seco.
Doce gotas de ginebra.
Media cucharada de azúcar en polvo.
Una cucharada de hielo picado.
Remuévase bien, y pasarlo en una copa de cocktail.
Llénese con agua Seltz, y pajitas.

Vitel Sevillana-cocktail (63)

Proporciones para un cocktail:
Media copa de vino de Jerez.
Media cucharada de azúcar.
El jugo de media naranja dulce.
Una cucharada de hielo picado

Se mueve con una cuchara y se pasa á una copa de cocktail, llenando ésta con seltz ó soda, y una paja en cada copa.

Vitel Eritana-cocktail (64)

Proporciones para una persona.
Media copa de Montilla.
Media copa de curaçao.
Seis gotas de angostura.
El jugo de medio limón.
Seis gotas de vermut Torino.
Una cucharada de hielo picado.
Se mueve con una cuchara y se pasa á una copa de cocktail. Completar la copa con un poco de agua Seltz. Servir con pajas.

Byrrh-cocktail (65)

Proporciones para una persona:
Medio vaso del gran aperitivo byrrh.
Media cucharada de hielo.
Un poco agua Seltz.
Servir con una paja.

Vitel byrrh-cocktail (66)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de aperitivo byrrh.
Cuatro gotas de angostura.
Una cucharada de hielo.
Una cucharada de jarabe de horchata.
Se pasa á una copa de cocktail; termínese de llenar con agua Seltz, y una paja.

Vitel Easo-cocktail (67)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de cidra.
Dos cucharadas de vino blanco.
El jugo de medio limón.
Una cucharada de hielo picado.
Dos gotas de angostura.
Remuévase bien y se pasa á una copa de cocktail.
Termínese de llenar con agua Seltz.

Vitel Vizcaya-cocktail (68)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de cidra.
Medio vaso de vino blanco.
Dos gotas de anís.
Media copa de vermut.
Medio azucarillo.
Media cucharada de hielo picado.
Remuévase bien y terminar de llenar la copa con agua de Seltz.

Vitel Condal-cocktail (69)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de cidra.
Una copa de ron.
Dos gotas de anís.
Una cucharada de hielo picado.
Uua gota de esencia de vainilla.
Se pasa á una copa alta, añadiendo agua Seltz.

Vitel Manzanilla-cocktail (70)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de manzanilla.
Media copa de coñac.
Media cucharadade hielo picado.
Una cucharada de jarabe de limón.
Remuévase y sírvase en copas pequeñas.

Vitel Andaluz-cocktail (71)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de manzanilla.
Cuatro hojas de rosas frescas.
Media copa de coñac.
Una cucharada de hielo picado.
El jugo de medio limón.
Póngase colocado dentro de un vaso grande, y servido en copa ó copas pequeñas.

Vitel Montilla-cocktail (72)

Proporciones para una persona:
Iguales cantidades que en la receta núm. 69, cambiando el vino manzanilla por el Montilla.

Vitel Cubano-cocktail (73)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de manzanilla.
Media copita de licor de caña blanca.
Diez gotas de kirsch.
Dos cucharadas de hielo picado.

Media cucharada de azúcar en polvo.
Se pone pasado por colador á copa de cocktail; llénese con agua Seltz, y sírvase con pajita.

Vitel Diablon-cocktail (74)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de Montilla.
Media copita de coñac.
Media copita de whisky.
Seis gotas de angostura.
Cinco gotas de pipers.
Dos cucharadas de hielo.
El jugo de media naranja.
Un poquito de nuez moscada.
Se remueve con una cuchara, y se pasa á una copa de cocktail, con paja.

Vitel Baronesa-cocktail (75)

Proporciones para una persona:
Media copa de vino Borgoña.
Media copita de chartreusse.
Seis gotas de kummel.
Seis gotas de angostura.
El jugo de media naranja.
Una cucharada de hielo picado.
Unas grosellas frescas en cada cocktail.
Se remueve y se traspasa á la copa cocktail, y añadir un poco de agua Seltz.

Vitel Ideal-Room-cocktail (76)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de byrrh.
Cuatro gotas de angostura.
Un cuarto de copita de kirsch.
Seis gotas de chartreusse.
Una cucharada de hielo picado.
Se mueve con una cuchara y se pasa á una copa de cocktail; terminarla de llenar con un poco de agua Seltz.

Vitel Nilson-cocktail (77)

Proporciones para una persona:
Una copita de byrrh.
Una copita de absenta.
Cuatro gotas de Ginebra.
Media cucharada de azúcar.
Medio limón esprimido.
Sírvase en copa alta, añadiendo un poco de Seltz.

Vitel binet-cocktail (78)

Porporciones para una persona:
Medio vaso de *binet* (champán).
Dos gotas de pipermint.
Una cucharada de hielo picado.
Medio azucarillo.
Servirlo en copa de champán, añadiendo un poco de agua Seltz.

Vitel Medoc-cocktail (79)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de vino Madera.
Media copa de coñac.
Dos gotas de angostura.
Media cucharada de azúcar.
Una cucharada de hielo picado.
Un poco de zumo de limón.
Sírvase en copa alta, añadiendo un poco de agua Seltz, y servirlo con una pajita.

Vitel Ponte-canet-cocktail (80)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de vino Ponte Canet.
Cuatro gotas de marrasquino.
Seis gotas de coñac.
Dos gotas de angostura.
Una cucharada de hielo picado.
Se pasa á una copa alta de cristal, y añadir un poco de agua de Seltz.

Vitel Riscal-cocktail (81)

Proporciones para una persona:
Medio vaso de vino Riscal.
Media cucharada de azúcar.
Cuatro gotas de marrasquino.
Una cucharada de hielo.
Un poco de jugo de limón.
Se prepara en una copa alta, y añadir agua de Seltz; servirlo con una paja.

Curaçao-cocktail (81)

Proporciones para una persona:
En un vaso algo grande se pondrá lo siguiente:
Media copa de las que se bebe el Burdeos, de curaçao.
Media copa de coñac.
Una cucharada de hielo picado.
Una cucharada, de las de café, de angostura bitter.
Se remueve bien y se pasa á una copa de cocktail; servir con paja.

Kummel-cocktail (82)

Proporciones para una persona:
En un vaso algo grande se pondrá lo siguiente:
Media copa de las que se bebe el Burdeos, de kummel.
Una cucharada de hielo picado.
Media cucharada de angostura.
Se remueve bien y se pasa á una copa de cocktail.
Sírvase en paja.

Marrasquino-cocktail (83)

Proporciones para una persona.
En un gran vaso de cristal, mezclar lo siguiente:
Media copita de marrasquino de Zara.
Un cuarto de copa de coñac.
Una cucharada de hielo picado.
Ocho gotas de angostura biters.

Se remueve bíen y se pasa á una copa de cocktails.

Sírvase con pajita.

Jersey-cocktail (84)

Proporciones para una persona.

En un gran vaso de cristal se mezclará lo siguiente:

Una cucharada de las de café, de azúcar.

Algunas gotas de angostura bitters.

Llenar la copa de cocktail, de cidra.

Se mueve y se añade un trozo delgadísimo de corteza de limón, y un trozo de hielo dentro.

Magnolia-cocktail (85)

Proporciones para una persona.

En una cocktelera se mezcla lo siguiente:

Una cucharada de hielo picado.

Una yema de huevo.

Una copita de coñac.

Una cucharada de marrasquino.

Media cucharada de azúcar en polvo.

Póngase en copa de cocktail, y termínese de llenar con champán.

Remuévase un poco con una cuchara.

Havrais bitter-cocktail (86)

Proporciones para una persona:

En una cocktelera se mezclan los siguientes ingredientes:

Una copita de coñac.

Una copita de bitter.
Un terrón de azúcar.
Remuévase y póngase en una copa de cocktail; añadir agua Seltz, y sírvase con una paja.

Brandy Sling-cocktail (87)

Proporciones para una persona:
En una cocktelera se ponen los siguientes ingredientes:
Cucharada y media de hielo picado.
Una cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
Una copa de las que se bebe el vino Madera, de coñac.
Se remueve con una cuchara y se traspasa á una copa alta de cocktails; llénese con agua Seltz.
Sírvase con una paja.

Brandy Smach-cocktail. (88)

Proporciones para una persona:
En una copa mediana de cocktails, se pone:
Una cucharadita pequeña de azúcar en polvo.
Una cucharada de agua filtrada.
Una cucharada de cherry.
Una cucharada de coñac.
Una cucharada de hielo picado.
Una ó dos hojas de menta fresca.
Una rodaja de naranja.
Alguna fruta del tiempo.
Sírvase con una pajita.

Santa Cruz-cocktail (89)

Proporciones para una persona:
En una copa mediana de cocktail se pone lo siguiente:
Una cucharada de hielo picado.
Media copa de curaçao.
Media copa de Noyo (Noyau).
Media cucharada de azúcar en polvo.
Terminar de llenar la copa con la mitad de agua filtrada y la otra mitad con ron, y dentro de la copa se pone una finísima rodaja de limón, y sírvase con una paja.

Sherry Sangaree-cocktail (90)

Proporciones para una persona.
En una copa mediana de cocktail se pone lo siguiente:
Una buena cucharada de hielo picado.
Dos copitas de Noyau.
Dos copitas de curaçao.
Una cucharadita de azúcar en polvo.
Un poquito de nuez moscada.
Terminar de llenar la copa con Sherry; remuévase con una cuchara.

Ladies Blush-cocktail (91)

Proporciones para una persona.
En una copa de cocktail se pone lo siguiente:
Una cucharada de hielo picado.
Una copita de licor anisette.

Una copita de curaçao.
Llenar la copa con absenta blanca y agua. (Hiélese fuertemente al poder ser.)

Gind-and-Molasses-cocktail (92)

Proporciones para una persona.
En una copa se pone:
Una cucharada de las de café, de goma.
Una cucharada de melaza.
Se echa Fin sin llenar la copa, á fin de que el cliente pueda echar ó añadir agua.

Sam Ward-cocktail (93)

Proporciones para una persona.
En una copa de cocktail se le echa lo siguiente:
Una cucharada de hielo.
Una buena cantidad de chartreusse amarillo.
Una buena rodaja de limón.
Dos cerezas en aguardiente.
Una cucharada pequeña de menta (licor).
Sírvase con una paja.

Modernista-cocktail (94)

Proporciones para una persona.
En una copa de cocktail se mezclará:
Una copita de chartreusse verde.
Una cucharada pequeña de coñac.
Una cucharada pequeña de Marie Brizard (anisette).
Cuatro gotas de angostura bitter.

Una cucharada de hielo.
Terminar de llenar la copa con Jerez.
Servir con una paja.

Porto Wine-cocktail (95)

Proporciones para una persona.
En una copa de cocktail se pone lo siguiente:
Una buena cucharada de hielo.
Una cucharada de jarabe de azúcar.
Una parte de la corteza de limón.
Una copa de coñac.
Remuévase y llénese con vino Porto. Servir.

Victoria-cocktail (96)

Proporciones para una persona.
En una copa alta se ponen los siguientes ingredientes:
Dos cucharadas de hielo picado.
Una cucharada de jarabe de goma.
Media cucharada de buen coñac viejo.
Una cucharada de ron Jamaica (Negrita).
Seis gotas de crema de menta (licor).
Una hoja de menta fresca.
Una rodaja de naranja jugosa.
Remuévase y sírvase con una paja.

Boston Flip-cocktail (97)

Proporciones para una persona.
Póngase lo siguiente en una copa de cocktail:
Dos yemas de huevo bien frescos, batidas.

Una cucharada de azúcar en polvo.
Hasta llenar la copa de Rye-Whisky.
Un poquito de nuez moscada.
Una pequeña cucharada de hielo.
Servirlo con una paja.

NOTA. Este cocktail resulta todavía más exquisito al servir que se haya helado ó frapado de antemano.

Whiskey Fix-cocktail (98)

Proporciones para una persona.
En una copa mediana se ponen:
Dos cucharadas de hielo picado.
El jugo de un limón.
Una cucharada de azúcar en polvo.
Una copita de Scotsh-Whiskey.
Una copa de jarabe de piña de América.
Remuévase, y poner una escalopa ó pedacito de piña de América, ó cualquier fruta.
Servir con una paja.

Bombay-cocktail (99)

Proporciones para una persona.
En una copa mediana alta se ponen los siguientes:
Una cucharada de hielo picado.
Cuatro gotas de angostura bitter.
Una pequeña copa de curaçao.
Una cucharada pequeña de jarabe.
Una copita de coñac.
El zumo de medio limón.
Remuévase un poco y sírvase con una paja

Duk Niza-cocktail (100)

Proporciones para una persona.

En una copa alta de cocktail se ponen los siguientes ingredientes:

Una copita de kummel.
Una copita de marrasquino.
Tres gotas de bitter.
Media cucharada de bitters.
Seis gotas de crema de menta.
Una cucharada de hielo picado.
El jugo de media naranja.
Llénese con un poco de Seltz ó soda water.
Sírvase con paja.

Champagne á perra gorda (101)

Cuando el calor aprieta, una de las bebidas más agradables son las gaseosas. He aquí un procedimiento sencillísimo para fabricar champagne sumamente económico.

Póngase por cada botella de vino blanco:

Azúcar cande.....	5	centigramos.
Acido tártrico.....	5	»
Bicarbonato de sosa.....	7	»

Tápense en seguida las botellas, atando los corchos, y pónganse en un sitio fresco.

Vino económico de Pasas (102)

Echense 100 litros de agua en una vasija que pueda contener alrededor de 300, y añádanse 50 kilogramos de pasas, remuévase todo y tápese con un trapo.

Cuando el líquido empieza á fermentar, habrá que agitarlo dos veces por día durante un par de semanas.

Cuando ha cesado la fermentación, se exprimen las uvas con la mano, ó mejor con una prensa, y se echa el liquido en un tonel bien seco y algo caliente, en donde se añadirán 5 kilogramos de azucar y medio lítro de fermento.

Vino de Pasas (103)

Pasas de Corinto.....	25	kilogramos.
Azúcar.....	4	»
Uvas frescas.....	1	»

Se tratan las pasas de Corinto haciéndolas pasar por agua caliente por tres veces diferentes con objeto de acabar con todos los principios solubles.

El azúcar se disuelve en una cantidad suficiente de agua, y se añaden 25 gramos de ácido tártrico, y se pone á hervir durante algunos minutos. El resultante se echa en un tonel con la mezcla anterior y se añade agua hasta completar un hectolitro, y por último, se añaden las uvas frescas previamente estrujadas.

El tonel debe mantenerse á una temperatura de 25 grados, y á las cuarenta y ocho horas después

de haber empezado la fermentación, hay que renovar el aire de la pipa. Esto hay que seguir haciéndolo todos los días hasta que cese la fermentación.

Después que el vino ha reposado durante un mes, se puede embotellar.

Limonadas y naranjadas

Limonada (104)

Esta limonada sirve como base á la mayoría de limonadas que luego se transforman en las recetas generales de esta sección de limonadas y naranjadas. De modo que expondremos la receta general para la composición de las dos cosas que justifican las dos palabras de nuestro titular.

Cantidades para una limonada fuerte:

Por medio litro de jugo de limón incorporar medio litro de jarabe de azúcar.

Póngase dentro de una garrafa con hielo y se mezcla bien.

Para servirse se reparten cantidades razonables en copas de beber limonadas, y en cada una se pone una pequeña parte de hielo picado y agua clarificada ó Seltz, así como también puede emplearse la soda water. Por último, en cada copa se pone una ó dos rodajas de limón, y sírvase con grandes pajas.

La naranjada (105)

Para esta preparación se procederá de igual manera que en la limonada, solamente que calcular algo menos de azúcar; del resto, lo mismo.

Limonada soda-Néctar (106)

Proporciones para una persona.
El jugo de un limón en la copa, y se le añade:
Media cucharada de azúcar en polvo.
Dos pedazos de hielo bien clarificado.
Llenar el vaso ó copa con agua Seltz.
Mézclese bien, y añadir media cucharadita de las de café de bicarbonato de sosa.
Agitarlo con una cuchara, y durante la efervescencia beberla.

Naranjada soda néctar (107)

Se procede en forma idéntica á la receta anterior, solamente que se cambia el limón y se reemplaza con jugo de naranja ó mandarinas.

Mandarina soda Szarinita (108)

En una gran copa de beber limonadas se echa:
El jugo de dos mandarinas jugosas.
Una cucharada algo grande de hielo raspado.
Media cucharada de azúcar en polvo.
Una cucharada de nata fresca.
Una gota de esencia de vainilla.
Llenar la copa con agua Seltz ó soda water.
Por último, echar media cucharadita de bicarbonato de sosa, agítese bien con una cuchara y beberlo.

Lemon-Squash (109)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

El jugo de medio limón dulce. Añadir:
Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo.
Una buena cucharada de hielo clarificado y picado.
Llenar el vaso con agua Seltz.
Mezclarlo bien y sírvase.

Naranjada ó mandarina Squash (110)

Se procede idénticamente que en la receta anterior núm. 109.

Soda lemonade (111)

(PREPÁRASE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una cucharada de las de sopa, de azúcar en polvo.
Cuatro pedacitos ó cinco de hielo picado.
Llenar la copa ó vaso con una botella de soda water Schwppes.
Mezclarlo bien y sírvase.

Sherry lemonade (112)

(PREPÁRASE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una cucharada de azúcar disuelta con un poco de agua, añadir:
Una copa de las de licor, de jugo de limón.

Una copa y media de las que se bebe el Madera, de Jerez.

Hasta la mitad con hielo picado.

Llenarlo con agua fresca.

Mézclese bien y guarnecido con alguna fruta del tiempo.

Servir grandes pajas.

Egg lemonade (113)

(PREPÁRASE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Dentro del vaso ó una ponchera, se bate un huevo fresco, con una cucharada de azúcar, el jugo de medio limón, luego una buena cantidad de hielo picado, agua fresca y un poco de nuez moscada rallada. Mezclarlo bien, y sírvase con paja.

Egg naranjada (114)

Se procede de igual forma que en la receta anterior núm. 113.

Bishop lemonade (115)

En una gran copa se echará:

Una cucharada de azúcar en polvo.

Un poco de agua.

Una copa de las de licor, de jugo de limón.

Una copa de las que se bebe el Burdeos, de Médoc.

Una buena parte de hielo picado.

Llenar la copa ó vaso con agua fresca.

Cordial lemonade (116)

(PREPÁRASE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

El jugo de medio limón.
Una copita de jarabe de azúcar.
Una buena parte de hielo picado.
Llénase con agua fresca filtrada.
Mézclese bien, y se guarnece con algunas frutas del tiempo cortadas á pedacitos, y, por último, echar por encima una copa de las de licor de cherry-cordial.
Sírvase con grandes pajas.

Marrasquino naranjada (117)

(PREPÁRASE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Se procede de igual forma que en la receta anterior, núm. 116, solamente que en lugar del limón se cambia por naranja, y luego marrasquino en lugar del licor cherry-cordial.

Limonada con ananas (118)

Es una limonada como la reseñada en el número 104, que además se guarnece con un salpicón de piña de América, fresca ó en conserva.

Naranjada con frambuesa (119)

Se prepara una excelente naranjada bien fría, y en cada copa se guarnece con frambuesas frescas.

Rhine wine lemonade (120)

(PREPÁRASE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Póngase una cucharada de azúcar en polvo; añadir:

El jugo de medio limón.

Una buena cantidad de hielo picado.

Llenarlo de vino del Rhin.

Mézclese bien, y puede guarnecerse con alguna fruta del tiempo.

Servir grandes pajas.

Tokay limonada (121)

Se procede de igual forma que en la receta anterior, núm. 120, solamente cambiar el vino del Rhin por Tokay.

Jerez-Limonada (122)

Fijándose en la receta núm. 120, cambiar el vino por excelente Jerez ó Málaga, Montilla, Manzanilla, etc., etc.

Horchata limonada (123)

(PREPÁRASE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo.

Una copa de las de licor, de jugo de limón.

Una copa y media de las que se bebe el vino Madera, de jarabe de horchata.

Una buena cantidad de hielo picado.

Llénese con agua fresca filtrada, menéese con una cuchara.

Se guarnece con alguna fruta fresca del tiempo y sírvase con grandes pajas.

SMASHES

Whisky Smash (124)

(PREPÁRASE EN UNA GRAN COPA DE CRISTAL)

Llenar hasta la mitad con pedacitos de hielo picado, y añadir:
Media cucharada de azúcar en polvo.
Una copa de las que se bebe el vino Madera, de scotch-whisky.
Dos hojas de menta fresca.
Mézclese bien y sírvase en copa de champán.
Guarnecerlo con alguna fruta del tiempo.

Gin-Smash (125)

(PREPÁRASE EN UNA GRAN COPA)

Una buena cantidad de hielo picado, y añadir:
Media cucharada de las de sopa, de azúcar en polvo.
Una copa de las de Madera, de gin.
Dos hojas de menta, hierba buena, frescas.
Se mezcla bien y se sirve en copa de champán.
Guarnecerlo con alguna fruta del tiempo.

Brandy Smash (126)

(PREPÁRASE EN UNA GRAN COPA)

Media cucharada de azúcar en polvo.
Una copita de las de Madera, de agua filtrada.
Una copa de coñac.
Prensar dentro dos ó tres hojas frescas de menta, algunos pedazos de hielo picado. Mézclese bien y sírvase en copas finas.

Kummel Smashes (127)

(PREPÁRASE EN UNA GRAN COPA)

Dos cucharadas de hielo picado.
Una cucharada de agua filtrada.
Dos hojas de menta fresca.
Llenar el resto con kummel.
Remuévase bien y sírvase con pajitas.

Ideal Smashes (128)

(PREPÁRASE EN UNA COPA GRANDE)

En la copa se ponen tres cucharadas de hielo picado.
Una copita de coñac.
Media copa de kummel.
Media copa de curaçao.
Una copa de menta fresca.
Se mueve bien con una cuchara, y sírvase.

SLINGS

Scotch whisky Sling (129)

Prepárase en una copa de cristal:
Una copa de las que se bebe el Madera, de scoth whisky.
Se llena de agua hirviendo.
Una rodaja de limón, y sírvase.

Gold-gin-Sling (130)

Prepárase en una copa de cristal, ó en una de las copas que se bebe el Burdeos.
Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Se disuelve hasta la mitad con agua, y añadir:
Dos ó tres pedacitos de hielo picado.
Una copa de las que se bebe el Madera, de gin Old-Tom.
Mézclese bien y sírvase con un poco de nuez moscada rallada.

Cold Brandy Lhing (131)

Se prepara en una copa grande:
Póngase un terrón de azúcar.
Una copa de las de Madera, de coñac.

Llénese con agua hirviendo.
Un poco de nuez moscada rallada.
Remuévase y sírvase.

Cold whisky Lhing (132)

(PREPARARLO EN UNA GRAN COPA)

Una cucharada pequeña de azúcar, disuelta con un poco de agua (hasta media copa).
Dos ó tres trozos de hielo picado.
Una copa de las que se bebe el Madera, de whisky.
Un poco de nuez moscada.
Muévase con la cuchara y sírvase.

Hot gin Lhing (133)

Prepárase en una copa grande de cristal:
Una copa de las de Madera de gin Old Tom.
Llénese la copa de agua hirviendo.
Una rodaja de zumo de limón y sírvase.
Un poco de nuez moscada rallada por encima.

Hot whisky Lhing (134)

Prepárese en una copa fina de cristal:
Un terrón de azúcar.
Una copa de las de vino Madera de scotch-whisky.
Una rodaja de limón.
Llénese de agua hirviendo y sírvase con un poco de nuez moscada por encima.

Rospberry Lhing (135)

En una copa grande se pone lo siguiente:
Dos cucharadas de hielo picado.
Una gran cucharada de jarabe de frambuesa.
Un cuarto de copa de vino Burdeos.
Media copa de gin.
Un poco de nuez moscada; remuévase y sírvase.

FLIPS

Boston Flip (136)

En una pequeña ponchera se ponen los siguientes ingredientes:
Una cucharada de hielo picado.
Una cucharada de azúcar en polvo.
Tres cucharadas de whisky.
Una yema de huevo.
Una punta de nuez moscada.
Se bate perfectamente y se traslada á una copa.

Glasgow Flip (137)

Prepárese en una copa grande de cristal:
Un huevo fresco bien batido.
Media cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
Llenar la copa con *Ginger-Ale* frappado.
Mézclese bien con una cucharada de las de refrescos y sírvase.

Port Flip (138)

En una vasija de metal blanco se pone un huevo fresco bien batido, media cucharada de azúcar en polvo, copa y media de vino Oporto de Madera.

Se agita bien y se pasa á una copa fría de Flips espumosos: complétese con un poco de nuez moscada y pajas.

Jerez Flip (139)

Prepárase de forma idéntica á la receta número 138.

Sherry Flip (140)

En una pequeña vasija ó timbala de metal blanco se pondrá:

Un huevo bien batido.

Media cucharada de azúcar en polvo.

Una copita de sherry (licor inglés).

Una copa de vino de Jerez.

Se remueve bien y se pasa á una copa de servir Flips espumosos; póngase en un poco de nuez moscada rallada y sírvase con pajas.

Whisky Flip (141)

En una pequeña vasija ó timbala de metal blanco se pone una buena cantidad de hielo picado.

Un huevo bien batido.

Media cucharada de azúcar en polvo.

Una copa de las que se bebe el vino Madera, de scoth-whisky.

Se agita y se traspasa á una copa de servir Flips espumosos; póngase un poco de nuez moscada; sírvase con pajas.

Brandy Flip (142)

Las mismas cantidades que en la receta anterior, cambiando sólo el whisky por igual cantidad de excelente coñac (Brandy).

Romp Flip (143)

Se prepara de idéntico modo que el Flip de wisky y coñac; poner ron en su lugar.

Málaga Flip (144)

Prepárese de igual modo que el Flip de vinos de Oporto ó Jerez.

FIZZES

Silver Fizz (145)

(PREPARARLO EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las grandes de azúcar en polvo, disueltas dentro de dos cucharadas de las de café, de zumo de limón, una clara de huevo y una copa de las que se bebe el Burdeos, de Old-tom-gin.

Llenar la copa con hielo picado, remuévase con rapidez y se traspasa á una copa en que se toma la soda; llenar la copa con agua de Seltz y bébase en seguida.

Galden Fizz (146)

(PREPARARLO EN UNA PONCHERA)

Una cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, disuelta con dos cucharadas de las que se toma el café, de jugo de limón; luego una clara de huevo y una copita de las que se bebe el Burdeos, de Old-London-Gin.

Llenar hasta la tercera parte del vaso ó copa con hielo picado; se agita fuertemente en la ponchera y se traspasa á una copa de las que se toma la soda; termínese de llenar con agua de Vichy y bébase en seguida,

Whisky Fizz (147)

(PREPÁRASE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, disuélvase dentro el jugo de un limón; una cucharada de las de café, de clara de huevo, una copa de las que se toma el Burdeos, de whisky.

Llenar hasta tres partes con hielo picado; se agita fuertemente, se pasa á una copa de las que se toma la Soda Water. Llénese con agua de Vichy.

Brandy Fizz (148)

(PREPÁRASE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las de sopa, de azúcar en polvo, disuélvase con el jugo de un limón; dos cucharadas de las de café, de clara de huevo, una copa de las de Burdeos, de coñac. Llénese de hielo picado.

Se agita fuertemente y se pasa á una copa de las que se toma la soda, añadir agua de Vichy y bébase en seguida.

Byrrh Fizz (149)

(PREPÁRASE EN UNA PONCHERA)

Se prepara de igual forma que en la receta anterior, solamente que en lugar de agua de Vichy, se le echa Seltz, y de aperitivo Byrrh, dos copitas.

Glory Fizz (150)

(PREPÁRASE EN UNA PONCHERA)

Una cucharada de azúcar en polvo, disuelta con el jugo de un limón, una clara de huevo, dos cucharadas pequeñas de absenta, una copita de las que se bebe el Burdeos, de scotch whisky.

Llenar hasta la tercera parte de hielo picado. Agítese fuertemente; se traspasa á una copa y se le añade agua de Vichy; bébase en seguida.

Excelente bebida para tomar por las mañanas.

Gin Fizz (151)

(PREPÁRASE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, disuelta en tres cucharadas pequeñas de jugo de limón, una copa de las que se bebe el Burdeos de Old-tom-gin.

Llenar hasta la tercera parte de hielo picado. Mézclese bien con una cucharada de las que se sirven las limonadas, y se traslada á una copa de las de soda; añadir agua de Vichy, y bébase en seguida.

SANGAREES

Porto ó Madera Sangarée (152)

(PREPÁRESE EN UNA PEQUEÑA COPA DE BURDEOS)

Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo. Añadir:
Dos pedacitos de hielo.
Copita y media de vino Porto ó Madeira.
Mézclese bien.
Rallar un poco de nuez moscada y sírvase.

Jerez ó Málaga Sangarée (153)

(PREPÁRESE EN UNA PEQUEÑA COPA DE BURDEOS)

Prepárese de igual forma que en la receta anterio; solamente cambiar la cantidad de azúcar: media cucharada en lugar de una.

Ale Sangarée (154)

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo.
Llénese con media botella de Pale-Ale.
Mézclese bien.
Rallar un poco de nuez moscada y sírvase.

Brandy Sangarée (155)

(PREPÁRESE DENTRO DE UNA GRAN COPA DE BURDEOS)

Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo.

Dos ó tres pedacitos de hielo.

Llenar la copa hasta la mitad de agua filtrada y añadir una copita de coñac.

Mézclese bien y complétese con un poco de nuez moscada rallada, y sírvase.

Scherry Sangarée (156)

(PREPÁRESE EN UNA PEQUEÑA COPA DE BURDEOS)

Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo.

Añadir dos pedacitos de hielo y llénese de buen Jerez.

Mézclese bien y añadir, por último, un poco de nuez moscada rallada.

Porter Sangarée (157)

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de azúcar en polvo, y añadir tres pedacitos de hielo y media botella de Stout (cerveza negra).

Mézclese bien y rallar un poco de nuez moscada encima, y sírvase.

Mahou Sangarée (158)

Prepárese de igual forma que en la receta anterior; cambiar sólo el Stout por cerveza de Mahou ó del Aguila.

Gin Sangarée (159)

(PREPÁRESE EN UNA PEQUEÑA COPA DE BURDEOS)

Media cucharada de las de café, de azúcar en polvo, disuelta con un poquito de agua. Añadir dos pedacitos de hielo y una copa de las que se bebe el vino Madera, de Gin.

Mézclese bien y, por último, se le incorpora una cucharada de vino de Jerez, y sírvase.

POUSSE-CAFE

Danish Pousse café (160)

(PREPÁRESE EN UNA GRAN COPA DE LICOR)

La mitad se llena de cacao de Chouva, y la otra de coñac Hennessy ***.
Mézclese bien y sírvase.

Knickerbein (161)

(PREPÁRESE EN UNA COPA QUE SE SIRVE EL VINO MADERA)

Una tercera parte de la copa de licor á la vainilla.
Añadir media copita de licor Bénédictine.
Una yema de huevo.
Una parte de la medida de una copa de vino Madera de Kümmel Dckan.
Dos gotas de angostura.
Sírvase, sin mezclarse, en la copa.

Pousse café francés (162)

(PREPÁRESE EN UNA COPA QUE SE SIRVE EL BURDEOS)

Media copita de las que se sirve el vino Madera, de marrasquino de Zara, y añádase:
Una quinta parte de una copa que se sirve el vino Madera, de jarabe de frambuesas.

Una quinta parte de una copa que se sirve el vino Madera, de cacao de Chouva.

Una quinta parte de una copa que se sirve el vino Madera, de Chartreusse amarillo.

Una quinta parte de una copa que se sirve el vino Madera, de Fin champagne (coñac).

Se vierte muy suavemente dentro de la copa, en el mismo orden cosa por cosa, de modo que quede un licor encima de otro, no teniendo necesidad de moverlos con nada, pues su gracia y originalidad consiste en el contraste de sus esencias y los colores unos encima de otros en la misma copa, sin que se mezclen.

Sírvase con bastante precaución.

Pousse café americano (163)

(PREPÁRESE EN UNA COPA FINA DE SERVIR EL BURDEOS)

Una cuarta parte de una copa que se sirve el vino Madeira, de marrasquino de Zara.

Una cuarta parte de una copa que se sirve el vino Madeira, de Chartreusse verde.

Una cuarta parte de una copa que se sirve el vino Madeira, de Fin champagne (coñac).

Sírvase y prepárese lo mismo que en la receta anterior.

Santinas Pousse café (164)

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL MADERA

Una tercera parte de Curaçao tinto (rouge) y añadir encima:

Una tercera parte de marrasquino de Zara.

Una tercera parte de Fin champagne (coñac).

Como en las recetas anteriores de esta sección, se inclina un poco la copa y con mucha precaución se echan suavemente unos licores encima de otros, sirviéndose asimismo con algún cuidado, á fin de que no se mezclen éstos.

Saratoga Pousse café (165)

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO MADERA)

En la copa, que se inclina un poco, se le echan las siguientes cantidades en licores:

Una tercera parte de Bénédictine.

Una tercera parte de Curaçao Focking, tinto.

Una tercera parte de kirsch de la Forét-Noire.

Tres gotas de angostura.

Cuídese bien de servirlo, sin dar lugar á que se mezclen los licores.

Pousse L'Amour (166)

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS DE VINO MADERA)

Una cuarta parte de la copa con marrasquino de Zara, y añadir:

Una yema de huevo lo más fresca posible.

Una cuarta parte de copa de vino Madera, de cacao de Chouva.

Una cuarta parte de copa de vino Madera, de Fin champagne (coñac).

Sírvase sin mezclar nada, teniendo muchísimo

cuidado que la yema quede completamente entera.

Golden-Slipper (167)

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO MADERA)

Una tercera parte de copa de Chartreusse amarillo. Añadir luego:

Una yema de huevo bien fresca.

Una tercera parte de copa de las en que se toma el vino de Madera, de Goldwasser de Dantzig.

Sírvase sin que se mezcle ninguno de estos tres ingredientes.

Pousse café Parisién (168)

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS EN QUE SE TOMA EL VINO MADERA)

En el fondo de una copa se echan cinco partes de jarabe de frambuesas. Añadir:

Una cuarta parte de copa de Madera, de marrasquino de Zara.

Una cuarta parte de copa de Madera, de Curaçao tinto.

Una cuarta parte de copa de Madera, de Chartreusse amarillo.

Una cuarta parte de copa de Madera, de Fin champagne (coñac).

Se vierten los licores unos encima de otros con mucha precaución, á fin de que no se mezclen.

Persey Pousse café (169)

(PREPÁRESE EN UNA GRAN COPA DE LICOR)

La mitad de dicha copa se pone con Chartreusse verde y la otra mitad se llena con Fin champagne (coñac).

Procúrese que no se mezclen los dos licores.

LOS GROGS

Grog de ordinario (170)

(PREPÁRESE EN UN VASO DE SERVIR LOS GROGS)

En este vaso se ponen dos pedacitos de azúcar disueltos con un poco de agua hirviendo, lleno hasta la mitad, y añadir una copa, de las en que se bebe el Madera, de coñac y una rodaja de limón.

Sírvase con una cuchara de las de café.

Grog á la Americana (171)

(PREPARACIÓN DE UN LITRO)

Un cuarto de litro de ron Jamaica.
Un cuarto de litro de coñac.
Un cuarto de litro de jarabe de azúcar.
Un cuarto de litro de té negro bien fuerte.
Una copa de las en que se bebe el vino Madera, de Curaçao tinto.

Mézclese bien todo.

Cuando se sirvan de estos grogs, se llena hasta la mitad de la copa de grog americano, llenándolo con agua hirviendo.

Sírvase siempre casi hirviendo con una rodaja de limón y una cuchara de las de café.

Grog al Ron (172)

(PREPÁRESE EN UN VASO DE SERVIR LOS GROGS)

Pónganse en un vaso dos pequeños terrones de azúcar, disueltos con un poco de agua hirviendo, hasta la mitad. Añadir una buena copa de ron; sírvase con cucharada de café.

Los grogs (173)

Es una mezcla proporcional de agua hirviendo, azúcar con ron ó coñac, wisky, kirschs, gin, con una rodaja de limón.

Las proporciones, siempre bien seguras, es una parte de licor (el que sea) por tres partes de agua hirviendo.

El grog americano (174)

(BEBIDA CALIENTE)

El grog americano es una preparación especial que los destiladores venden ya preparado á los dueños de cafés ó bars, etc., etc.

Se emplean los siguientes ingredientes:

Aguardiente de 80 grados.....	1 litro.
Canela en rama.....	1 tronco.
Clavos de especies.	3
Corteza de naranja agria.....	2
Macis.....	5 gramos.

PROCEDIMIENTO

Póngase todo en infusión durante quince días, se posa y póngase en botellas; sírvase en vasos de grogs con su correspondiente azúcar y agua hirviendo. Puede añadirse á esta preparación un litro de jarabe á 30 grados; en este caso, al servirse en los vasos, sólo se echa el agua hirviendo sin el azúcar, y puede servirse con una rodaja de limón.

Grog indiano (175)

(BEBIDA ESTIMULANTE)

Se llama así el grog americano, á razón de la fuerza ó del calor de la preparación; para este grog se emplearán los siguientes ingredientes:

Aguardientes de 80 grados.....	1	litro.
Pimientos chilis.....	3	de ellos.
Clavos de especies...	3	—
Tronco de canela.....	1	—
Tronco de vainilla	1	—
Macis..	10	gramos.

PROCEDIMIENTO

Póngase en maceración durante quince días, se posa y se pone en botella. En las copas se sirve con azúcar, rodaja de limón y agua hirviendo.

Grog de menta (176)

(PARA UN GROG)

Póngase en la copa una parte de licor menta, un terrón de azúcar y agua hirviendo, hasta llenar la copa.

Grog de aguardiente (177)

(PARA UN GROG)

Se prepara de igual manera que en la receta anterior; solamente se cambia la menta por el aguardiente fuerte ó flojo, á gusto de quien vaya á tomarlo.

Grog de kirsch (178)

(PARA UNA PERSONA)

Se pone hasta medio vaso de kirsch, luego un terrón de azúcar, y llenar la copa de agua hirviendo; muévase con una cuchara y sírvase.

Grog de marrasquino (179)

(PARA UNA PERSONA)

Se prepara de igual modo que en la receta anterior.

Grog de whisky ó gin (180)

Se prepara bajo el mismo procedimiento que en las recetas anteriores. Pueden prepararse también grogs de Absenta, Amer Picon, Byrrh, Vermouth y otros licores aperitivos fuertes.

Grog á la Inglesa (181)

(PARA UNA PERSONA)

Se pone media copa de coñac Brandy, limón, azúcar y agua hirviendo; se mueve con una cuchara y se sirve.

Grog del Papa (183)

En una taza de té hirviendo (á mitad de té en la taza), se le echa una rodaja de limón, y añadir vino de Marsala. Todavia es más exquisito si en lugar de vino de Málaga se emplea vino de Chambertín.

Licor de café (183)

Se tuestan 500 gramos de café Moka de buena calidad, y todavía caliente se pulveriza; se vierten sobre el polvo cinco litros de alcohol y dos y medio de agua; se dejará en maceración durante ocho horas, agitándolo con frecuencia; luego se decanta al líquido. Se disuelven aparte dos kilos de azúcar en dos y medio litros de agua, se mezclan ambas soluciones y al día siguiente se filtra.

CLARETS-CUPS

Claret-cup (184)

(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

Veinticuatro pedacitos ó terrones de azúcar, disueltos en una botella de agua de Apollinaris; se le incorporan cuatro limones cortados en pedazos, cuatro naranjas cortadas lo mismo y una piña de América á trocitos. Mézclese bien y se le añade una buena cantidad de hielo cortado en pedazos; muévase bien todo el líquido.

Momentos antes de servirse se le incorporan ocho botellas de vino tinto Burdeos y una botella de champán, 600 gramos de cerezas frescas, y sírvase el Claret-cup en copas de las que se bebe el vino de Burdeos.

Claret-cup á la Rusa (185)

(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

A cinco botellas de buen Burdeos tinto se le añade un litro de Jerez, un litro de coñac, medio litro de jarabe de Frambuesa, 80 centilitros de curaçao rojo, dos limones á pedacitos, cuatro brancas de *Melisse* verde, ocho naranjas á pedacitos, cuatro sifones, seis botellas de Soda Watter.

Mezclado bien todo, se le echan 250 gramos de azúcar, y déjese fermentar durante una hora; pasado este tiempo se traspasa á otro cacharro mucho más grande, y se le echa una gran cantidad de hielo picado. Sírvase en pequeñas copas de las que se bebe el vino de Burdeos.

Crimean-cup (186)

(PROPORCIONES PARA VEINTE PERSONAS)

Un litro de jarabe de horchata, y añadir:
Medio litro de coñac.
Idem íd. de marrasquino.
Idem íd. de ron Jamaica ó de la Negrita.
Botella y media de champán Binet.
Tres botellas de Soda Water Schewsppes.
Trescientos gramos de azúcar.
Cuatro limones cortados á pedacitos.
Cuatro naranjas á pedacitos.
Doce rodajas de piña de América cortada á cuadritos.

Póngase todo dentro de una gran sorbetera ó vasija, añadiendo bastante hielo picado.

Sírvase este Claret-cup en copas de las de Burdeos.

Champán-cup (187)

(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

Prepárese dentro de una gran sorbetera ó vasija á propósito; se echa primero un litro de Curaçao tinto, luego se añadirán las siguientes proporciones de:

Un litro de coñac viejo.
Un litro de vino de Tokay.
Medio litro de Chartreusse verde.
Idem íd. de jarabe de piña de América.
Ocho naranjas cortadas á pedacitos.
Dos ó tres limones cortados en lamas finas.
Cuatro botellas de agua de Solares ó Apollinaris.

Mézclese bien todo, y déjese en maceración durante dos horas.

Pasado este tiempo, se le incorporan: una piña de América cortada á pedacitos, una libra de fresas de bosque, cinco botellas de champán.

Poner una buena cantidad de hielo picado, á fin de que se refresque bien; azucararlo ligeramente, déjese fermentar un poco.

Sírvase este Claret-cup en las copas de las que se bebe el vino de Burdeos.

ADVERTENCIA.—Según la conveniencia, ó á la clase de personas á quien vaya á servirse, puede hacerse más económico, suprimiendo champán y Tokay, y añadir vino blanco; esto, como ya he dicho, es, según los casos, y de las personas á que destinen estos Clarets-cups.

Champán Binet-cup (188)

(OTRA RECETA)

A una botella de champán Binet se le añaden: dos cucharadas de azúcar, una copa de las de vino de Burdeos de marrasquino, una copa de Brandy, una gran copa de agua Seltz ó de Soda

Water. Se echa en una gran ponchera, remuévase y añadir hielo picado, pedacitos de naranja, limón y piña de América en pedacitos.

Sírvase en copitas de las en que se bebe el vino de Jerez ó de Burdeos.

Sauterne Claret-cup (189)

Lo mismo que en la receta anterior, reemplazar el vino champán por el vino Sauterne.

Moselle de granadas-cup (190)

Lo mismo que en la receta núm. 185, y se reemplaza el champán por el vino Moselle; y las frutas, reemplazar la naranja y el limón por granada madura (de modo que esté sólo con piña y granada).

Málaga melocotón-cup (191)

Del mismo modo que en la receta núm. 185, cambiar el champán por el vino de Málaga y añadir melocotones mondados y cortados en pedacitos.

Chablis frutas-cup (192)

Lo mismo que en la receta núm. 190, reemplazar el champán por el vino chablis, y añadir frutas del tiempo á pedacitos, hielo picado, ó puede alargarse con Seltz, etc., etc.

Claret-cup de Rioja blanco (193)

Prepárese de forma igual á las recetas anteriores, aumentando ó quitando salpicón de frutas.

Swedish Bowl-cup (194)

(PREPARACIÓN PARA CUARENTA PERSONAS)

Se prepara dentro de una garrafa que esté entre hielo ó entre una gran vasija á propósito; pónganse primero dos kilos y medio de hielo en un trozo; se vierte encima:

Cinco botellas de vino Rhin.

Tres botellas de Stockhalms Punch.

Tres cuartos de litro de coñac viejo.

Déjese fundir el hielo con esta combinación, mézclese bien, y añadir un kilo de fresas de bosque y dos ó tres botellas de champán.

Se sirve en copas de las en que se bebe el vino de Burdeos.

Claret-cup madrileño (195)

(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

En una gran garrafa se ponen tres kilos de hielo en un trozo, y se le añaden:

Dos litros de jarabe de vainilla á 30 grados.

Medio litro de Curaçao tinto.

Idem íd. de coñac.

Cuatro botellas de Rioja clarete.

Medio kilo de fresas.

Dos granadas grandes (desgranadas).

Ocho plátanos mondados y cortados á pedacitos.

Ocho naranjas cortadas en lamas finas.

Medio litro de zumo de limón.

Mézclese todo muy bien y déjese en maceración próximamente una hora: durante ese tiempo se le añaden dos botellas de agua de Seltz.

Sírvase en copas de las en que se bebe el vino Burdeos.

Balaklava-Néctar-cup (196)

(PROPORCIONES PARA VEINTICINCO PERSONAS)

Para prepararse en una gran ponchera ó garrafa á propósito.

Se corta la corteza de un limón en lamas muy finísimas, y póngase á la ponchera con ocho cucharadas de azúcar y el jugo de dos limones:

Medio litro de Marrasquino.

Cuatro botellas de soda Water ó dos botellas de Seltz.

Tres ídem de champán.

Una ídem de Jerez.

Mézclese todo bien. Se traspasa á otra ponchera y se llena de hielo picado; se guarnece con un salpicón de frutas del tiempo.

Sírvase en copas de las que se bebe el vino de Jerez ó el vino de Burdeos.

Claret-cup á la Malagueña (197)

(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

Para prepararse en una gran garrafa; en el fondo se ponen tres kilos de hielo clarificado.

Un litro de coñac viejo.

Cinco botellás de vino de Málaga.

Una botella de vino de Montilla.

Doce melocotones á pedacitos.

Dos pepinos frescos (concombres).

Doce naranjas á pedacitos muy finos.

El jugo de media docena de limones.

Dos litros de jarabe de vainilla á 30 grados.

Déjese fermentar durante una hora próximamente; pasado este tiempo se le aumenta:

Una botella de agua de Solares.

Dos botellas de agua de Seltz.

Mézclese bien y sírvase en copas ó vasos de cristal finas.

Burfundy claret-cup (198)

(PREPÁRASE EN UNA PONCHERA)

Ingredientes: Por una botella de Medoc ó Macon se añade una botella de agua seltz, una cucharada de azúcar en polvo, dos copitas de Curaçao, un pequeño ramito de *verbena* ó *bourrache*, tres rodajas de limón y salpicón de alguna fruta del tiempo.

Déjese macerar durante algunos minutos; añadir en cada copa un trozo de hielo bien clarificado.

Ponche para las Soirées (199)

Poner en fusión tres ó cuatro rodajas de limón en un litro de té negro; luego se pasa por un colador frío, á otro aparato que se conserve bien caliente; hágase fundir 350 gramos de azúcar, y añadir medio litro de excelente Ron ó Coñac.

Limonada de Vino magnífica (200)

Además de ser como se ha dicho una bebida excelente, es también especialísima para casos de enfermedad febril, por ser corroborante y calmar poderosamente la sed.

Se compone de la siguiente mezcla:

Jarabe cítrico, 60 gramos; Vino del tipo del mejor Rioja ó Burdeos, 300 gramos; Alcoholato de corteza de limón, 2 gramos; póngase en sitio frío, y por último se le incorpora un litro de agua filtrada.

Helado espuma de limón (201)

En una vasija de porcelana se pone medio litro de jugo de limones y de naranjas, 225 gramos de azúcar en polvo, y cinco ó seis claras de huevo sin batir; déjese todo en infusión durante una ó dos horas, removiéndose bien.

Pasado este tiempo, se pasa todo por un cedazo fino, y luego, ya en esta disposición, se pasa á una garrafa á helar como todos los helados, saltándose de las paredes de la sorbetera y batiéndose bien aumentándose el doble de su volumen, y así

se queda ligerísimo; puede añadirse algún licor tal como Marrasquino, Kummel, etc., etc.

Helado espuma de naranja (202)

Se prepara de manera igual al Helado espuma de limón; solamente que hay que echar doble cantidad de jugo de naranjas y un poco de color de rosa.

En este también se puede añadir aroma de algún licor, tales como Curaçao, Kummel, Anisette.

Cider claret-cup (203)

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Póngase media botella de Cidra, un cuarto de litro de agua de Seltz, una peladura finísima de pepino fresco (concombre), la peladura de un limón, un ramito de *bourrache*, dos copas de coñac, azúcar en polvo, á gusto, dos copas de marrasquino. Déjese en maceración durante unos diez minutos, y póngase un buen pedazo de hielo clarificado, y sírvase.

Loving Claret-cup (204)

(SE PREPARA EN UNA PONCHERA)

Póngase en una ponchera: Dos cucharadas de azúcar en polvo, media cucharada de las de café de corteza de limón rallado, otro tanto de nuez moscada, una copa de las que se bebe el Burdeos, de coñac; dos copas de Jerez seco, tres copitas de marrasquino, una botella de champán y cinco ó seis rodajas finas de limón. Déjese en meceración durante unos treinta minutos y añadir medio litro de agua fresca, algunos trozos de hielo picado; remuévase bien, se traslada todo á una jarra de cristal y sírvase en copas de las de champán, un ramito de hojas de *verveine* ó *bourrache* en cada copa, y por último, sírvase con pajas en las copas.

Hock ó Moselle claret-cup (205)

Ingredientes: Una botella de vino Hock ó de vino Moselle, una botella de Seltz, una gran copa de Jerez seco ó coñac, una copita de curaçao, siete ú ocho rodajas de piña de América, la corteza de un limón cortada lo más finamente posible, azúcar en polvo la cantidad que se desee, un ramito de *bourrache*, algunos trozos de hielo picado y sírvase en una jarra de cristal.

Término inglés de la palabra cup (206)

El término inglés de la palabra cup indica una vasija de metal ó ponchera ó en cristal tallado, que en su interior se forman composiciones de vinos y otros ingredientes en los mismos aparatos.

Otros clarets-cups al champán (207)

FÓRMULA PRIMERA

Ingredientes: Una botella de agua de Seltz, dos copas de coñac, tres rodajas de limón, una peladura de pepino fresco (concombre), un pequeño ramito de *verveine* ó *bourrache*, azúcar en polvo á voluntad y hielo picado.

FÓRMULA SEGUNDA

Los mismos ingredientes que en la receta anterior, más una ó dos copas de curaçao y pedacitos de piña.

FÓRMULA TERCERA

Ingredientes: Una botella de champán, una botella de Seltz, dos copas de Kirsch, dos de coñac fin champán, una de marrasquino, un ramito de *verveine* ó *bourrache*. Salpicón de piña de América y melocotón, fresas, frambuesas, uvas negras, grosellas blancas ó rojas, de todo en poca cantidad, azúcar ó jarabe á voluntad y algo de hielo picado.

Advertencia importante.—Al hacer una composición cualquiera de *Clarets-cups*, déjense macerar todos los ingredientes por lo menos durante veinte minutos ó más, si es posible; el hielo siempre se pondrá á los cinco ó diez minutos antes de servirse, siendo que se haga cups en poca cantidad, y en grandes cantidades mucho antes.

Claret whisky wit piné-applé (208)

Prepararlo en un gran vaso de cristal; en el vaso se pone un trozo de piña de América, fresca, cortada á cuadritos; póngase á macerar con Scotch whisky; sírvase en copitas de cocktail, con hielo picado y agua Seltz.

Mulled claret cocktail (caliente) (209)

En una cacerola esmaltada se pone una botella de vino de Borgoña, un limón cortado á trozos, 125 gramos de azúcar, una copa de vino Marsala, un trozo de canela en rama, un clavo de especias, nuez moscada rallada. Caliéntese mucho, sin que se deje hervir, y sírvase en copas de las que se bebe el vino de Madera.

EGG-NOGG

Málaga Egg-Nogg (210)

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En el fondo de la ponchera se ponen tres ó cuatro cucharadas de hielo picado, un huevo entero y una yema, dos cucharadas de azúcar en polvo, una copa de vino de Jerez, una copa de vino de Málaga, un poquito de nuez moscada rallada. Batir bien esta mezcla y aumentar leche fresca como cuartillo y medio (que desde luego haya sido cocida con anticipación). Se pasa por un colador fino á la ponchera que se sirva á la mesa. Sírvanse pajas grandes en las copas.

Sherry-Egg-Ngog (211)

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En una ponchera se ponen tres cucharadas de hielo picado, un huevo fresco y una yema, dos cucharadas de azúcar en polvo, una copa de vino Jerez, una copa de Sherry Brandy; añadir cuartillo y medio de leche, un poco de nuez moscada; agítese un poco toda esta combinación y se pasa en seguida por un colador fino á otra ponchera.

Servir pajas grandes en las copas.

Baltimore Egg-Nogg (212)

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En una ponchera se unen los siguientes ingredientes: tres yemas de huevo, cuatro cucharadas, de las que se toma el café, de azúcar en polvo; un poquito de nuez moscada rallada y un poco de canela en polvo; batirlo como si fuera una yema cualquiera; añadir en este punto una copa de coñac viejo, una copa de ron la Negrita, una copa de las de licor, de vino de Madera; cuatro pedacitos de hielo picado; añadir medio litro de leche fresca (que haya estado cocida de antemano); muévase bien, y se pasan por un colador fino á otra ponchera ó en copas altas finas.

Sírvanse con pajas grandes.

Americano Egg-Nogg (213)

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

Prepárese en una ponchera; esta es una de las bebidas americanas más aperitivas y agradables; se ponen primero dos vasos de agua, dos copas de ron, una copa de kirchs, una copa de coñac, una cucharada de absenta, dos cucharadas de azúcar en polvo, ocho gotas de Bitters, un poco de canela en polvo, un poco de vainilla, nuez moscada, tres yemas de huevo; muévase bien y póngase á enfriar entre hielo picado ó en una pequeña garrafa.

Sírvanse con pajitas largas.

Imperial Egg-Nogg (214)

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

Prepárese en una ponchera; pónganse tres yemas de huevo y una clara, dos cucharadas de azúcar y se bate bien, dos copas de coñac, dos copas de ron Saint-James, dos cucharadas de hielo picado; se bate fuertemente hasta que se añade leche fresca en una proporción de medio litro; se pasa por un colador fino á otra ponchera, ó en cuatro copas algo grandes y finas; poner un poquito de nuez moscada rallada, y sírvase con pajitas, una en cada copa.

Egg-Nogg (215)

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En una ponchera ó en un vol, se ponen dos cucharadas de hielo picado menudamente, media cucharada de azúcar en polvo, cuatro yemas de huevos frescos bien batidos, dos copitas de licor de coñac, dos copitas de licor de ron la Negrita, algo de nuez moscada rallada, cuartillo y medio de leche fresca. Muévase bien, y pasarlo todo por un colador fino á una ponchera, ó en copas de las en que se bebe el champán.

Servir pajas largas en las copas.

Egg-Nogg de Whisky (216)

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En una ponchera se unen: dos huevos frescos batidos, tres cucharadas de hielo, dos cucharadas de azúcar en polvo, dos copas como en las que se bebe el Burdeos, de whisky, cuartillo y medio de leche fresca y nuez moscada. Muévase y se pasa por un colador á otra ponchera.

Se sirve en copas de las de champán, con pajas.

JULEPS

Champán-Julep (217)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una ponchera pequeña se disuelven dos cucharadas de las que se toma el café, de azúcar en polvo, con un poco de agua de Seltz; añadir una ó dos hojas de hierbabuena fresca; llenar la ponchera con champán Frappe; se adorna con dos rodajas de naranja y seis granos de uvas.

Sírvanse grandes pajas.

Mint-Julep (218)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera se disuelve una cucharada de azúcar en polvo, con un poco de agua de Seltz, dos copas de coñac, cuatro ó cinco hojas de hierbabuena fresca, cuatro cucharadas de hielo picado; pasados unos tres ó cuatro minutos se pasa todo por un colador fino á otra ponchera; poner en este punto un ramito pequeño de hierbabuena fresca; adórnese con algunas frutas del tiempo cortadas á pedacitos, y siempre algunas rodajas de naranja; echar un poco de ron por en-

cima, un poquito más de azúcar, y sírvase con grandes pajas.

Whisky-Julep (219)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera ó jarra de refrescos se disuelven, con un poco de agua de Seltz, dos cucharadas de azúcar en polvo, cinco hojas de hierbabuena fresca, dos cucharadas de las de café, de ron, dos copas de whisky, tres cucharadas de hielo picado; se pasa esta combinación á otra ponchera ó jarra de cristal á propósito; añadir un pequeño salpicón de frutas del tiempo (plátanos, cerezas, naranja). Sírvanse con pajas grandes.

Gin-Julep (220)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera: dos pequeñas cucharadas de azúcar en polvo y un poquito de agua de Seltz, tres copas de Gin-Old-Tom; una botella de Soda Watter ó agua de Seltz, tres hojas de hierbabuena fresca, dos cucharadas de hielo picado. Mézclese bien y adórnese con algunas frutas del tiempo picadas. Sírvase en copas de champán ó copas altas que sean algo grandes.

Sírvase con pajas.

FIXES

Saint-Croix-Fix (221)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña, ó jarrita de cristal exprofeso, se disuelve media cucharada de azúcar, media copa de agua de Seltz, dos cucharadas de las de café, de jugo de limón; una copita de las de licor, de jarabe de piña de América; una copita de las que se bebe el Burdeos, de Ron Sainte Croix; llénese con hielo picado, mézclese bien, y unir alguna fruta del tiempo picada.

Sírvase con pajas.

Gin-Fix (222)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una ponchera ó jarrita de cristal se disuelve una cucharada pequeña de las de café, de azúcar en polvo con un poco de agua de Seltz, una abundante copa de las de licor, de jarabe de piña de América, dos copitas de Ginebra de Holanda; dos cucharadas de hielo picado, algunas frutas del tiempo á cuadritos.

Sírvase con pajas.

Brandy-Fix (223)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera de las más pequeñas, ó jarrita de cristal, se disuelve media cucharada de azúcar con un poco de agua de Seltz, una copita de jarabe de piña de América, una copita de coñac. Mézclese bien con una cuchara; sírvase con alguna fruta del tiempo picada y buena cucharada de hielo picado.

Sírvase con pajitas.

Puede prepararse también en la misma copa algo alta de beber vino Burdeos.

Whisky-Fix (224)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una jarrita de cristal, ó en una copa fina de cristal se disuelve una pequeña cucharada de azúcar, disuelto con tres cucharadas de las que se toma el café, de jugo de limón, dos copas de las de licor, de jarabe de piña de América, dos copitas de whisky, hielo picado, unas dos cucharadas, algunas frutas picadas.

Sírvase con pajas.

SOURS

Ron-Sour (225)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa de las altas, finas, se pone: dos cucharadas de hielo picado, media cucharada de azúcar en polvo, una copita de jugo de limón, una copa de las del vino Madera de ron la Negrita.

Llenar la copa con agua de Seltz y se guarnece con alguna fruta picada.

Brandy-Sour (226)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa de las altas, finas, se ponen: dos cucharaditas de hielo picado y añadir media cucharada de azúcar en polvo, una copa de las de licor, de jugo de limón, una copa de las que se bebe el vino de Málaga, de coñac. Llénese con agua de Seltz. Mézclese todo muy bien, se pasa á otra copa y adórnese con alguna fruta picada.

Whisky-Sour (227)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa de las altas y finas se ponen: dos cucharadas de hielo picado, media cucharada de azúcar en polvo, una copita de las de licor, de jugo de limón, una copa de las que se bebe el vino de Madera, de whisky. Llénese con agua de Seltz. Mézclese bien, se pasa á otra copa, se guarnece con alguna fruta del tiempo picada.

Gin-Sour (228)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta, fina, de cristal se ponen: dos pequeñas cucharadas de hielo picado, añadir media cucharada de azúcar en polvo, una cucharada de jugo de limón, copa y media de *Gin-Old-Tom.* Llénese con agua de Seltz, mézclese bien y se pasa á otra copa de cristal.

Se adorna con alguna fruta picada.

COOLERS

Rocky-Cooler (229)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta de cristal se pone: un huevo bien fresco y añadir media cucharada de azúcar en polvo, el jugo de un pequeño limón, cuatro ó cinco trocitos de hielo. Llenar la copa de cidra.

Se bate fuertemente, poniendo un poco de nuez moscada y se sirve.

Brunswick-Coolers (230)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta, fina, se pone: el jugo de un limón, media cucharada de azúcar en polvo y llénese con *Ginger Ale Frappe*. Agítese bien y sírvase.

DAISYES

Brandy Daisy (231)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una pequeña ponchera ó jarrita de cristal, se echa: una buena cucharada de hielo picado; el jugo de medio limón; dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar; una cucharada de jugo de naranja; una copa de coñac. Se agita bien y se pasa á una copa alta, fina, llenando ésta con agua de Seltz.

Gin-Daisy (232)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Fíjense en iguales medidas que en la receta anterior, sólo que en lugar de emplear el coñac se cambia por igual cantidad de gin.

Ginger-Daisy (233)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

De igual forma que en la receta «Brandy-Daisy», poniendo *Cinger Ale* en lugar del agua de Seltz.

Rhum-Daisy (234)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Se prepara de igual forma que el «Brandy-Daisy», pero que en lugar de poner el coñac se pone ron Jamaica.

Whisky-Daisy (235)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Se prepara de modo igual que el «Brandy-Daisy», pero que en lugar del coñac se pone el Whisky.

CRUSTAS

Coñac-Crusta (236)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una jarrita pequeña de cristal, se ponen: tres cucharadas de hielo picado; añadir dos cucharaditas, de jarabe, de azúcar una cucharada de jugo de limón; cuatro gotas de Angostura; ocho gotas de Marrasquino; una copa, de las de beber el vino de Burdeos, de coñac.

Procurarse, por cada copa, un limón pequeño que quepa dentro. Se recorta la corteza del limón en forma de sierpe y se pone todo entero, dentro de la copa alta; humedecer el borde de la copa frotándola con limón y con un poco de azúcar en polvo. Se agita bien la bebida y échese dentro de la copa en que hemos puesto la corteza de limón; añadir tres pequeñas cerezas y sírvase.

Gin-Crusta (237)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Las mismas proporciones que en la receta anterior; sólo que en lugar del coñac, se pone igual cantidad de gin.

Whisky-Crusta (238)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña, ó jarra de cristal, se pone: una buena cucharada de hielo; dos cucharadas, de las que se toma el café, de jarabe de azúcar; una cucharada de marrasquino; una cucharada, de las que se toma la sopa, de zumo de limón, cuatro gotas de Angostura; tres cuartas partes de una copa, de las que se bebe el vino de Burdeos, de Scotch Whisky. Se agita bien esta bebida y se pasa dentro de una copa preparada de igual modo de como hemos hecho con la receta «Brandy Crusta», y sírvase.

Saint-Groix Crusta (239)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña ó jarrita, se pone: una buena cucharada de hielo picado, y añadir dos cucharadas de jarabe de granadas; una cucharada de zumo de limón, tres gotas de Angostura, una media cucharada de marrasquino, una copita de ron Sainte-Croix ó ron Jamaica.

Preparar una copa de igual forma que en la receta «Brandy-Crusta» (véase ésta); agitar bien esta bebida y se pasa á la copa. Se guarnece con alguna fruta fresca picada.

TODDYES

Brandy-Toddy (240)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepararse en una copa, alta, fina, una cucharada de la que se toma el café, de azúcar en polvo, disuelta con un poquito de agua. Añadir dos pedazos de hielo, una copa de las que se bebe el vino de Madera, de coñac. Llénese con agua fresca filtrada. Mézclese bien y sírvase con una cuchara de las del café.

Whisky-Toddy (241)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Se prepara de igual forma que en la receta anterior. Sólo que en lugar de coñac se le echa igual cantidad de Scotch-Whisky.

Gin-Toddy (242)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

También se procede como en la receta de «Brandy-Toddy»; pero que en lugar de este licor se le echa igual cantidad de *Gin-Old-Tom.*

Hat Brandy Toddy (243)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Para esta bebida se procede, en general, como en la receta «Brandy-Toddy», pero con la diferencia que no se le pone hielo, y en su lugar igual cantidad de agua hirviendo.

FORMULAS DIVERSAS

Baltimore-Coffé (244)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una ponchera ó jarra de cristal. Se ponen dos cucharadas de hielo picado, dos cucharadas, de las de café, de azúcar en polvo; copa y media, de las de licor, de marrasquino. Pasarlo á una copa alta y llenar lo restante de la copa con tres partes de café y una parte de leche, todo frío.

Sírvase con pajas.

Coffee-Cobbler (245)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una pequeña ponchera. Se le ponen dos cucharadas de hielo picado; dos cucharadas de las de café, de azúcar en polvo, media copa de coñac viejo, media copa de licor moka ó de cacao chouva.

Mézclese bien y se pasa á una copa y llenarla con café frío.

Sírvase con pajas.

Kis-Me-Quick (246)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una pequeña ponchera, ó jarrita de cristal. Se le ponen dos cucharadas de hielo picado. Añadir copa y media de las de licor, de absenta; seis gotas de Angostura, seis gotas de Curaçao, seis gotas de jarabe de azúcar. Se pasa todo á una copa alta y se llena con agua de Seltz.

Soyer-Champán (247)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una gran ponchera ó en una jarrita de cristal. Se ponen cuatro cucharadas de hielo picado que esté bien clarificado; tres cucharadas de jarabe de granadas, dos copas de las de licor de Fin champán (coñac). Llenar la jarra (de las proporciones apuntadas más arriba) y se llena con champán. Mézclese bien con una cuchara de las de refrescos. Las copas se adornan con una rodaja de limón y otra de naranja.

Sírvase con pajas.

Pick-Me-Up (248)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una jarrita pequeña. Se ponen dos cucharadas de hielo, el jugo de una naranja, una copa de las de licor, de Curaçao bajo, una copa de coñac viejo. Se traspasa á una copa y llénese con cham-

pán. Mézclese bien con una cuchara de las de refrescos. Se adorna la copa con una rodaja de limón y otra de naranja.

Sírvase con pajitas.

Hot-Stone-France (249)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta fina, se pone una copa de las que se bebe el vino de Madera, de whisky. Añadir dos cucharadas de las de café, de azúcar en polvo. Mézclese bien y llenar la copa con sidra hirviendo; mézclese bien y sírvase.

Port-Negue (250)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta se ponen dos terrones de azúcar. Media cucharadita de las que se toma el café, de Curaçao tinto, una copa de las que se bebe el vino de Madera, de vino de Porto tinto. Llenar la copa con agua hirviendo. Sírvase con una rodaja de limón mechada de cuatro clavos de especies y un poco de nuez moscada rallada.

Stone-France (251)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta, se le ponen dos pedazos de hielo, una copa de las de vino de Madera de licor whisky. Llenar la copa de sidra azucarada. Mézclese bien y sírvase.

White-Lion (252)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En un gran copa alta fina, se le echa una cucharadita de azúcar en polvo disuelta con un poquito de agua, el jugo de medio limón, dos cucharadas de las de café, de jarabe de frambuesa, una copa de las de licor de Curaçao tinto, una copa de las que se bebe el vino Madera, de ron Sainte Croix. Llénese con hielo piçado. Mézclese bien y se guarnece con algunas cerezas.

Sírvanse en grandes pajas.

John-Collins'Gin (253)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una jarrita de cristal se echa una cucharada de las de tomar la sopa, de azúcar en polvo, media copa de las que se bebe el vino Madera, de jugo de limón, una copa de las de vino Madera, de Gin-Old-Tom.

Dos ó tres pedazos de hielo, una botella de Soda Water.

Mézclese bien con una cuchara de los refrescos y durante su efervescencia se bebe.

Bishop (254)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una ponchera pequeña se pone primero:
Una cucharada de azúcar en polvo.
Una cucharada de jugo de limón.

Cuatro cucharadas de hielo picado.

Un poco de agua de Seltz y dos cucharadas de las que se toma el café, de ron Saint-James.

El jugo de media naranja.

Un cuarto de botella de vino de Borgoña tinto (puede ponerse de este vino más cantidad).

Algunas frutas del tiempo picadas.

Mézclese bien y sírvase con pajas.

Thom-Collins'Brandy (255)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña, se le pone una copita de las de licor, de jarabe de azúcar. Añadir una copa de las que se bebe el vino Madera, de coñac, una cucharada de marrasquino.

El jugo de un pequeño limón.

Tres ó cuatro trozos pequeños de hielo clarificado, una botella de Soda-Water

Mézclese bien con la cuchara de los refrescos y durante su efervescencia se bebe.

COBBLERS

Sauterne-Cobbler (256)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una pequeña ponchera se le pone una cucharada de azúcar en polvo; añadir una copa de las que se bebe el vino Madera, de jarabe de granada; tres copas de las que se bebe el vino Burdeos, de Sauternes.

En las dos copas altas se pone una buena cucharada de hielo en cada una; se llenan con la bebida, se guarnecen con alguna fruta del tiempo picada y pajas.

Sherry-Cobbler (257)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

Dentro de una ponchera ó timbala (Shaker), se ponen tres cucharadas de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, una copa de las de licor de coñac, una copa de Curaçao.

Tres copas de las que se bebe el vino de Jerez, de Jerez seco; se mezcla bien y se pasa á las copas, adornadas éstas de dos rodajas de naranjas; echar encima, sin mezclarse, una copita de las de licor de Porto tinto.

Sírvase con pajas.

Whisky-Cobbler (258)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una ponchera pequeña se pone una cucharada de azúcar en polvo; añadir tres copas de las que se bebe el vino de Madera, de whisky; dos cucharadas de jarabe de piña de América; tres cucharadas de hielo picado. Se mezcla todo muy bien y se guarnece de frutas del tiempo picadas á cuadritos.

Sírvase con pajas.

Derby-Cobbler (259)

(PRORORCIONES PARA DOS PERSONAS)

Se prepara en una pequeña ponchera ó doble tímbala de *Shaker*; se ponen primero tres cucharadas de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, dos copitas de las de licor de jarabe de piña de América, tres copas de vino de Jerez amontillado; se vierte todo en otra ponchera ó tímbala; se guarnece con unos pedacitos de piña, y se le echa, sin mezclarlo, una copa de las de licor de Porto tinto.

Sírvase con pajas.

Port-Wine Cobbler (260)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

Se prepara en una pequeña ponchera ó una doble tímbala *Shaker*; se ponen tres cucharadas de hielo, una cucharada de azúcar en polvo, dos co-

pas de las de licor, de jarabe de grosella; tres copas de las que se bebe el vino Madera, de vino Porto tinto; se mueve fuertemente. Poner algunas frutas del tiempo picadas.

Sírvanse con pajas.

Claret-Cobbler (261)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera ó en una doble tímbala *Shaker*, se ponen dos cucharadas de las de café, de azúcar en polvo, disuelto con un poco de agua; añadir tres copas de vino de Burdeos ó Rioja tinto, se mezcla bien y se adorna de frutas.

Sírvase con pajas.

Rhine Wine-Cobbler (262)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera ó en una doble tímbala *Shaker* se ponen tres cucharadas de las de café, de azúcar en polvo; dos copas de las que se bebe el Burdeos, de agua; cuatro copas de vino del Rhin, tres cucharadas de hielo picado; se agita fuertemente; añadir algunas frutas del tiempo picadas.

Se sirve con pajas.

Champán-Cobbler (263)

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una ponchera se pone primero tres cucharadas de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, dos rodajas de naranja, una corteza pequeña de limón; llénese con champán y algunas frutas del tiempo. Remúevase con cuchara de los refrescos.

Sírvase con pajas.

LOS PONCHES

Cosmodolitain-Punch (264)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. La mitad de la copa se la pone hielo picado. Añadir una copa y media de las de licor de coñac fin champán. Media cucharada de azúcar en polvo, un salpicón de algunas frutas frescas. Completar de llenar la copa con vino de Médoc.

Sírvase con pajas.

Brandy-Punch (265)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal una cucharada de azúcar disuelta con un poco de agua y añadir media copa de las de licor de jugo de limón; un cuarto de copa de las que se bebe el vino Madera de Ron Sainte-Croix; una copa y media de las que se bebe el vino Madera, de coñac; una rodaja de naranja, un trozo de piña de América. Completar de llenar la copa con hielo picado, (puede añadirse salpicón de otras frutas).

Sírvase con pajas.

Kirschwasser-Punch (266)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Póngase media cucharada de azúcar en polvo. Añadir una cucharada de jugo de limón; media copa de chartreuse amarillo; una copa de las que se bebe el vino Madera, de Kirsch. Llenar la copa con hielo picado. Mézclese bien, y adórnese con algunas frutas picadas.

Sírvase con pajas.

Hot-Irish-Punch (267)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Se ponen dos terrones de azúcar; una cucharada de las de café de jugo de limón; una copa de las que se bebe el vino Madera, de Irish-whisky. Llenar lo que falte de la copa con agua hirviendo. Mézclese bien, y sírvase con un poco de nuez moscada y una rodaja de limón.

Servirlo con cucharilla de las de café.

Gin-Punch (268)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Se pondrá una cucharada de azúcar en polvo, y añadir una copa de las que se bebe el vino Madera, de agua Seltz.

Media copa de jugo de limón; una copa y media de las que se bebe el vino de Madera de *Old London gin*. Completar de llenar la copa de hielo picado, se agita bien, y ponerle cuatro cerezas, dos rodajas finas de naranjas y un trocito de piña de América.

Sírvase con pajas.

Tip-Top-Punch (269)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Póngase tres ó cuatro trozos de hielo picado; una cucharada de las de café de azúcar en polvo; una copa de licor de fin champán; una rodaja de piña de América; dos rodajas de naranja; una cucharada de jugo de limón. Completar de llenar la copa con champán, (puede añadirse salpicón de frutas).

Sírvase con pajas.

Roman-Punch (270)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal hasta la mitad de la copa con hielo picado; una cucharada de azúcar en polvo; una cucharada de jugo de limón, el jugo de medio limón ó naranja; media copa de las de licor de Curaçao tinto; media copa de las de licor de Rhum-Saint-James; media copa de las que se bebe el vino Madera, de coñac. Mézclese bien, y añadir un poco de vino de Porto tinto, y algunas frutas del tiempo picadas, en poca cantidad.

Sírvase con pajas.

Arrack-Punch (271)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Póngase una cucharada de azúcar en polvo, disuelta con un poco de agua. Añadir una cucharada de las de café, de jugo de limón. Una copa de las que se bebe el vino de Madera de «Bataria Arrack», completar de llenar la copa de hielo picado. Mézclese bien todo, y añadir alguna fruta del tiempo picada.

Sírvase con pajas.

Curaçao-Punch (272)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Poner una cucharadita de azúcar en polvo, disuelta con un poquito de agua. Añadir una cucharada de jugo de limón; una copa de las que se bebe el vino Madera de coñac; una copa de las de licor de Curaçao tinto; media copa de ron Jamaica.

Completar de llenar la copa con hielo picado.

Se adorna con algunas frutas picadas.

Sírvase con pajas.

Champán-Punch (273)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal, se le pone media cucharada de azúcar en polvo. Añadir una copa de las de licor de jugo de limón, media copa

de jarabe de fresas, una rodaja de naranja, un trocito de piña de América.

Llenar la copa de champán y unos dos ó tres trocitos de hielo: algunas frutas picadas.

Sírvanse con pajitas.

Eldorado-Punch (274)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal, una cucharada pequeña de azúcar en polvo, una copita de las de licor de fin champán (coñac), media copa de Ron la Negrita, media copa de bourbon Whisky, una rodaja de limón, hielo picado y una buena cucharada de salpicón de frutas del tiempo.

Sírvase con pajas.

Milk-Punch (275)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal; en esta copa se empieza por poner una buena cucharada de hielo, una cucharada de las de café de azúcar, una copita de coñac viejo, una copa de Ron Jamaica. Llenar la copa de buena leche; un poco de nuez moscada rallada.

Sírvase con pajas.

Swedish-Punch (276)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal pequeña; una parte de copa se le pone hielo picado; seis ó siete gotas de Angostura. Llenar la copa con licor *Caloric-punch.*

Sírvase con pequeñas pajas.

Egg-Milk-Punch (277)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal un huevo fresco, que se bate con una cucharadita de azúcar en polvo; una copa de las que se bebe el vino Madera de coñac, una copa de Ron Sainte-Croix ó Negrita, una buena cucharada de hielo picado. Llénese con leche, y se vierte á otra copa ó en un doble timbal; rallar un poco de nuez moscada encima.

Sírvase con pajas.

Sauternes ó Rioja-Punch (278)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal ó en una pequeña ponchera, una cucharada pequeña de azúcar en polvo, hasta un cuarto de copa de hielo picado, una rodaja de limón, una rodaja de naranja. Llenar la copa ó ponchera con vino Sauternes ó de vino de Rioja.

Se guarnece con algunas frutas picadas; se agita bien. Se servirá con pajas.

Hote Milk-Punch (279)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal, ó en una pequeña ponchera, una pequeña cucharada de azúcar en polvo, media copa de las que se bebe el vino de Madera, de Ron de la Negrita ó Sainte Croix; media copa de coñac.

Llenar la copa con leche hirviendo; muévase con la cuchara. Rallar un poco de nuez moscada, y sírvase con pajas.

Sherry-Punch (280)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal, ó en una pequeña ponchera una cucharada pequeña de azúcar en polvo; añadir una cucharada de las de café de jugo de limón, dos copitas de las que se bebe el vino de Madera, de Jerez.

Llenar la copa con hielo picado, mézclese bien y agregar algunas frutas picadas y una copita de vino Medoc ó Burdeos (puede emplearse muy bien el excelente vino de Rioja viejo).

Sírvase con pajas.

Mississipí-Punch (281)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal ó en una pequeña ponchera una cucharada pequeña de azúcar en polvo, disuelto con un poco de agua, una cuchara-

da de las de café, de jugo de limón; media copa de las que se bebe el vino Madera de bourbon whisky, media copa de ron Jamaica, una copa de coñac viejo. Llenar la copa con hielo picado y guarnición de pedacitos de naranja y piña de América.

Sírvase con pajas.

Porto-Punch (282)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal ó en una pequeña ponchera media cucharada de azúcar en polvo, media cucharada de las que se toma la sopa, de jarabe de frambuesas; una cucharada pequeña de jugo de limón, copa y media de las que se bebe el vino Madera, de vino Porto tinto. Llenar la copa con hielo picado. Mézclese bien y añadir un pequeño salpicón de frutas del tiempo.

Sírvase con pajas.

Orgeat-Punch (283)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal ó en una ponchera pequeña, cucharada y media de jarabe de horchata. Añadir copita y media de coñac, dos cucharadas de las que se toma el café, de jugo de limón. Llenar la copa de hielo picado; agítese bien y se traspasa á otra copa, guarneciéndose con algunas frutas del tiempo picadas y un poco de vino Porto tinto.

Sírvase con pajas.

Hot-Arrack-Punch (284)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una pequeña copa de cristal media cucharada de azúcar en polvo y añadir media cucharada, de jugo de limón, tres partes de la copa *Batavia-Arrak*. Complétase llenándola con agua hirviendo. Mézclese bien y añadir un poco de nuez moscada rallada.

Sírvase con una cuchara de las de café.

Rhum-Punch (285)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal ó en una ponchera pequeña, una cucharada pequeña de azúcar disuelta con un poco de agua. Añadir una pequeña cucharada de jugo de limón, copa y media de las que se bebe el vino Jerez ó el Madera, de ron de la Negrita. Llénese con hielo picado y algunas frutas del tiempo picadas.

Sírvase con pajas.

Claret-Punch (286)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal ó en una pequeña ponchera, cucharada y media de azúcar en polvo. Añadir una rodaja de limón, una de naranja, una buena cucharada de hielo picado. Llénese

de vino Médoc; agítese bien añadiendo algunas frutas del tiempo picadas.

Sírvase con pajas.

Gloria-Punch (287)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña se le ponen dos yemas de huevo, media cucharada de azúcar (batir bien estos dos ingredientes) con un poquito de nuez moscada. Luego se le añade una copita de las de licor de Curaçao, media copita de Marrasquino, media copa de coñac Domecg, una copa de Manzanilla (vino de). Agítese bien y sírvase con algunos pedacitos de mandarinas y una buena cucharada de hielo picado

Especialidades culinarias

Milk-Punch (288)

Creemos de grandísima necesidad para los cocineros, y, en general para todos aquellos que tienen interés en poseer el secreto ó la especialidad de las cosas bien servidas.

Se trata del ponche que en Inglaterra sirven siempre después de haber comido la *Sopa de tortuga.*

En un jarabe ligero, se le ponen en infusión, la corteza de dos limones y de dos naranjas; añadir, media botella de ron; una copa de kirsch; el jugo de cuatro naranjas y cuatro limones. Cuando esta mezcla queda hecha añadir una gran copa de leche; déjese reposar durante algunas horas, y luego se filtra.

Sírvase siempre que esté bastante frío.

Ponche á la Romana (helado) (289)

(ESPECIALIDAD PARA SERVIRSE EN MITAD DE LAS CAMIDAS)

Se prepara medio litro de jarabe á 31 grados; se le une medio litro de infusión de té fuerte, lo que hace obtener en este punto un jarabe de 20 á 21 grados. Añadir medio litro de ron, el jugo de dos

limones y de dos naranjas, la corteza de dos limones y una naranja.

Pasada una hora, próximamente, se pondrá á helar lo mismo que un sorbete de los usuales.

Pueden variarse estos ponches, sujetándose á esta misma base; pero con aroma de marrasquino, kirsch, Curaçao Bénédictine, Chartreuse, etc. etcétera.

Cuando se toman estos ponches de licores ó de vinos, debe de beberse el vino ó el licor con que haya sido aromatizado dicha clase de ponche.

Añadir tres ó cuatro claras montadas á punto de merenge.

Ponche á la Madrileña (290)

(PARA MITAD DE COMIDA Ó BANQUETE)

Preparar un buen jarabe que se aromatiza de Curaçao. Póngase á helar y al empezar á espesarse se le añade nata montada, y alguna clara montada á punto de merengue.

Termínese según costumbre.

Sírvase en copas pequeñas.

Ponche Reina Marguerita (291)

(PARA SERVIR Á MITAD DE COMIDAS Ó BANQUETES)

Es un sorbete de mandarinas. Termínese echando una botella de champán y media botella de vino Rosolio.

Es un sorbete de color ligeramente rosáceo.

Blue-Blazes (Llamas azules) (292)

(BEBIDA CALIENTE DEL NORTE-AMÉRICA)

Mezclar en una ponchera de metal blanco: una cucharada de azúcar cande, una cucharada de buena miel, y finalmente, iguales cantidades de agua y *Scotg-Whisky*. Calentar todo el conjunto, y se vierte en una ponchera, encendiendo el líquido durante un largo rato, que dará unas llamas azules. Sírvase siempre encendido.

Tehai (293)

Es un té especial para servirlo siempre al final de las comidas de gran lujo.

Es té negro japonés, que se echa dentro de un aparato conocido con el nombre de *Samovar;* escaldarlo con agua hirviendo, filtrada de antemano y procúrese que esté siempre bastante fuerte.

Se sirve en tazas muy pequeñas; siendo de moda entre los europeos el tomarlo sin azúcar, leche, ni nata.

A las personas que no pueden prescindir del azúcar, se les sirve un azucarero con terrones de azúcar frotados con limón.

Punch á la Fornarina (294)

(PARA SERVIR Á LA MITAD DE LAS COMIDAS Ó BANQUETES)

Poner en infusión 40 gramos de rosas de Mayo con un litro de jarabe á 20 grados. Pasada una media hora y estando bastante frío, naturalmente, se

le agrega el jugo de cuatro limones, luego vino de Jerez ó champán, hasta llegar á los 16 grados.

Póngase á helar y cuando se esté á mitad de la operación se le añaden cuatro claras de huevo en merengue italiano, ó una buena copa de nata montada.

Se sirve en copitas y encima de cada una se pone una hoja de rosa acaramelada.

Punch Flis-Flas (295)

(PARA SERVIR Á MITAD DE COMIDAS Ó BANQUETES)

Un buen jarabe de manzanas con poco azúcar, que se pone á helar. Cuando comience á espesarse se le adiciona una regular cantidad de Curaçao y merengue italiano.

Se sirve en copas.

Punch-Lyones (296)

(PARA SERVIR Á LA MITAD DE LAS COMIDAS Ó BANQUETES)

Un jarabe de naranja con parte de Curaçao. Cuando quede helado se le aumenta merengue italiano y salpicón de piña de América.

Punch-Altamira (297)

(PARA SERVIR Á MITAD DE LAS COMIDAS Ó BANQUETES)

Preparar un ponche de Curaçao, con guarnición de una juliana de pera y naranja confitada.

Punch á la Imperial (298)

(PARA SERVIR Á LA MITAD DE COMIDAS Ó BANQUETES)

Se hace de modo idéntico al «Ponche á la Romana», sólo que al terminarle, en lugar de poner el ron en él, se le pone una buena cantidad de kirchs.

Punch-Marquesa (299)

(PARA LOS BAILES Ó GRANDES SOIRÉES)

En una cacerola se pone primero, un litro de vino blanco Souterne, 250 gramos de azúcar en polvo ó en terrones, una piel de limón y dos clavos de especies.

Calentar esta primera combinación hasta que haya una capa blanca en la superficie del líquido. Entonces se retira y se vierte en una ponchera. Añadir una buena copa de coñac y enciéndase; sírvase con rodajas de limón.

Vino caliente (300)

(PARA SOIRÉES Ó BAILES DE INVIERNO)

Poner un litro de vino tinto, 200 gramos de azúcar, una corteza de limón, un fragmento de canela, un poco de «Maccis», un clavo de especies. Caliéntase sin que rompa el hervor.

Sírvase con rodajas de limón.

Vino caliente con naranja (301)

(PARA LOS GRANDES BAILES Ó SOIRÉES)

Preparar en una cacerola 300 gramos de azúcar en terrones, una corteza de naranja, dos decílitros y medio de agua hirviendo; déjese en infusión durante un cuarto de hora.

Pasado este tiempo se le añade una botella de vino Borgoña caliente, con el jugo de dos naranjas

Sírvase con rodaja de naranja en las copas.

Chocolate al vino á la Vienesa (302)

Esta receta de chocolate es una especialidad del café central en Viena (Austria), estando muy en boga por la alta aristocracia. Se prepara del modo siguiente:

Se ponen sobre fuego 170 gramos de chocolate fino, con 50 gramos de azúcar terrón ó pilón, y media botella de excelente vino; mientras se funde el chocolate se deslíen cuatro yemas de huevo con un poco de vino, y cuando el chocolate está bien fundido y casi hirviendo, se le agregan las yemas, y bátase mucho sin que rompa el hervor y levantarle espuma; entonces se vierte en las tazas.

Jarabe de goma (303)

Lavar 250 gramos de goma arábiga blanca, y disolverla en frío con medio litro de agua; remuévase de vez en cuando y se pasa por un paño.

Hacer un jarabe con dos kilos de azúcar por un

litro de agua; hágase cocer á fuego suave hasta que obtenga una consistencia de 32 á 33 grados en el pesa-jarabes.

Jarabe de agua Natural (304)

Como este jarabe se menciona también en varias recetas de este libro, se procede en su ejecución del modo siguiente. En una cacerola se pone un kilo de azúcar pilón, por un litro y cuarto de agua, déjese cocer y se espuma bien; cuando quede algo espeso se retira y se deja enfriar, pasándolo por un paño fino.

Jarabe de grosellas ó frambuesas (305)

En una vasija se echan dos kilos de grosellas; se aplastan bien con una espátula de madera (procúrese que estén muy maduras); déjense reposar y fermentar durante dos ó tres días; pasar luego este jugo á un perol de cobre con 750 gramos de azúcar, por 500 gramos de jugo; hàgase cocer muy suavemente, espúmese bien; pasados unos minutos se pasa por un tamiz ó colador fino; déjese enfriar y póngase en botellas.

Mazagrán (306)

Se sirve del modo siguiente: una jarrita de café frío. En la copa grande una copa de Coñac ó Ron la Negrita y una rodaja de limón, con un pedazo de hielo; azúcar pilón en el platito.

El consumidor se echará el azúcar. El café frío, agregándose agua á gusto del consumidor.

Kummel con Soda (307)

En una copa alta y fina se le echa una abundante copa de Kummel, con una buena cucharada de hielo rallado; llénese la copa con soda Water ó Seltz.

Puede tomarse este cocktail sin la soda, sólo con el Kummel y el hielo.

Servirse con una pajita.

Merengue Italiano (308)

Como en las recetas de esta obra se menciona muchas veces el Merengue Italiano, explicaremos la receta. En una cacerola se ponen 150 gramos de azúcar con medio vaso de agua, algo de vainilla; se hace cocer, y cuando queda el azúcar á punto de bala, se añade poco á poco á 6 claras de huevo montadas fuertemente; bien hecha la mezcla del azúcar hirviendo con las claras, se sigue montando en frío todavía, y así se logra que el Merengue Italiano quede mucho más duro· quedando así terminado.

FIN

SE
ACABÓ
DE IMPRIMIR
ESTE LIBRO EN MADRID
EN LA
IMPRENTA HELÉNICA,
PASAJE DE LA ALHAMBRA, 3,
EL DÍA 30 DE JUNIO
DEL AÑO MIL NOVECIENTOS
DOCE

I. DOMÉNECH

Los Entremeses y los Quesos Modernos

Precio: 4 pesetas.

Esta obra es una notable enciclopedia del arte de preparar los entremeses (Hors d'oeuvres), todo el trabajo para servir en conchas en los almuerzos, más de 500 recetas, desde las más sencillas á las de más valor, frías y calientes. En esta misma obra hay más de 100 recetas y postres á la base de quesos frescos y de los más conocidos.

Todo cocinero debe de poseer este libro *Los Entremeses y los Quesos Modernos*, por cuatro pesetas.

Todo camarero ó jefe de comedor, dueños de Hoteles, Cafés y Restaurants, deben de poseer esta obra por cuatro pesetas.

Todo gastrónomo debe de comprar este libro de recetas exquisitas, *Los Entremeses y los Quesos Modernos*, por cuatro pesetas.

En venta en todas las librerías de España y América.

"El Gorro Blanco"

DIRECTOR

IGNACIO DOMÉNECH

GRAN REVISTA MENSUAL ILUSTRADA

Dedicada por completo al Arte de Cocina, Pastelería, Confitería y los Helados, y todo lo relacionado en el arte de bien comer.

ALGUNAS SECCIONES

La Cocina Española; Los postres sencillos; La Cocina Cosmopolita; La gran Cocina; La Cocina Vegetariana; La Pastelería de Tés; Las novedades en Cocina; Las Creaciones Culinarias; Los Helados; Las Frutas; Grabados; Fotografías.

Precios de suscripción

España, un año, 6 pesetas. Extranjero, 9.

Es la única revista culinaria de España; cuenta con seis años de publicación, habiendo obtenido grandes recompensas en todos los certámenes culinarios de los más mundiales.

Dirección y Administración, calle de Echegaray, 20, 3.°, Madrid.

Pueden suscribirse en todas las librerías de España y América.

CATÁLOGO

DE LAS

OBRAS CULINARIAS

DE

IGNACIO DOMÉNECH

	Pesetas.
«Todos los platos del día».....	3,50
«El arte del cocktelero europeo».....	2,50
«Los entremeses y los quesos modernos».	4
«La gastronomía».....	2,50
«La cocina elegante».....	7
Tomos de «El Gorro Blanco».....	10

La colección completa de cinco años de «El Gorro Blanco», encuadernada lujosamente, pesetas 20.

NOTA. A toda persona que pida directamente una colección completa de esta obra, se le hace una gran rebaja.

Los pagos se hacen por medio de Libranzas de la Prensa, Giro Mutuo, Sobre Monedero, Valores declarados. En moneda de cualquier país, menos en sellos de Correos.